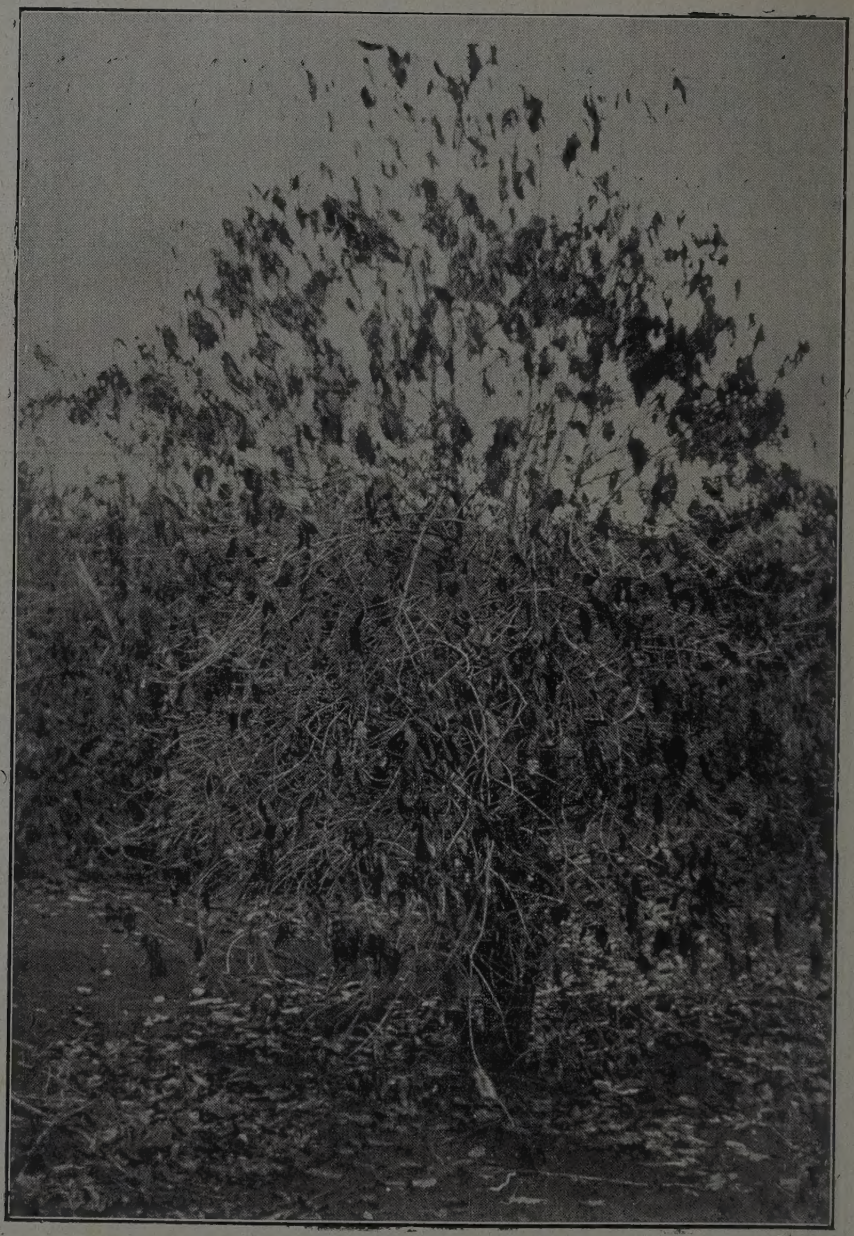
BOLETIM DA

SUPERINTENDÊNCIA DOS SERVIÇOS DO CAFÉ

SECRETARIA DA FAZENDA

SÃO PAULO • BRASIL

ANO XXXII • NOVEMBRO DE 1957 • N.º 369



Boletim da Superintendência dos Serviços do Café

(Publicado em continuação à "Revista do Instituto do Café")

Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo

Redator-Chefe: J. TESTA

Séde: Rua 15 de novembro, 111 - 15.º and.

Ano XXXII | NOVEMBRO DE 1957 | Número 369

Sumário

COLABORAÇÃO:

Afinal, uma política econômica para o café — J. Testa
Pragas do cafeeiro — III — Francisco A. M. Mariconi
Podridão das raízes do cafeeiro — II A. P. Viégas
A cafeicultura no litoral sul do Estado — Luiz Amaral

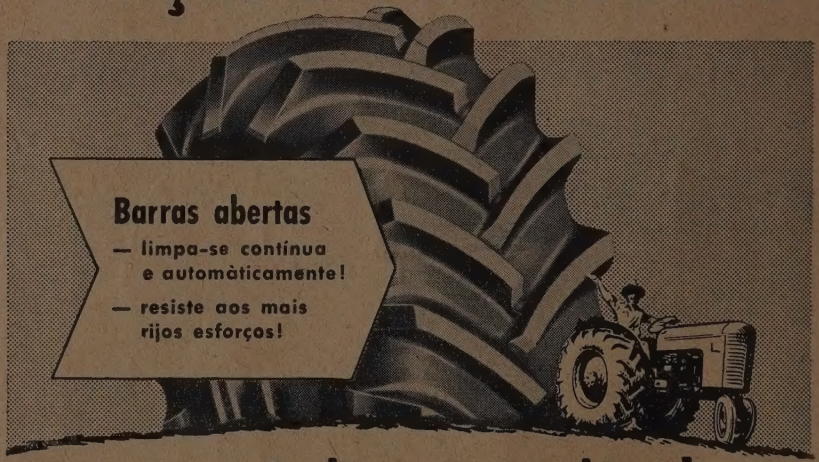
RESUMOS E TRANSCRIÇÕES:

A abolição da escravatura e seus reflexos sôbre a lavoura do café
Estatísticas do mercado mundial do café
Exportação de café pela Colômbia de 1905 a 1956
Confronto da exportação de café pelos países latinos
A produção de café da África quadruplicou desde 1935
Importação de café "PER CAPITA"
Quase 90 milhões de dólares produziu o café exportado em outubro
Era de 7.146.000 sacas a existência de café da safra 57/58 em 30 de setembro
Cultura intercalar
Sucesso na adubação de café
Adubação verde — Hélio José Scaranari
Planejamento da adubação
O problema da fixação do aroma ao café solúvel
As pesquisas do IBEC
Operação de despolpamento
Adubação das covas — — J. A. Camargo Pacheco
O café na economia da América Latina
Aperfeiçoamento dos nossos métodos de cultivo, colheita, preparo e industrialização do café
60 sacos por mil pés, aos 2 anos e meio de idade
A glória do café
Importações mundiais de café
Café na Índia
A produção cafeeira em Salvador
Consumo de café na Holanda
Melhor apresentação do café como forma de estimular maior procura
Não compre café fraudado
A calagem
O que dizem, de nossas publicações, os seus leitores
O café brasileiro e os seus concorrentes
Café brasileiro na feira de Lausanne
O café visto nos Estados Unidos (Cartas semanais do Escritório Pan-Americano do Café de Nova York — n.ºs 1056 a 1059 — Outubro)

ESTATISTICAS:

Quadros diversos sôbre o movimento cafeeiro.

TRAÇÃO E DURABILIDADE



em todos os serviços!

PNEUS

Firestone

SEM CÂMARA

Barras curvas e cônicas... para penetrar mais fundo no terreno e agarrar melhor!

Banda mais larga e chata... para maior poder de tração e durabilidade!

Dupla proteção contra pancadas... duas lonas extras sob a banda de rodagem!

Espaço afunilado entre as barras... para facilitar a auto-limpeza rápida e perfeita

De acôrdo com uma praxe geralmente adotada, êste Boletim não se responsabiliza pelos conceitos emitidos em artigos de colaboração, ou transcritos de outras publicações.

Colaboração

NOSSA CAPA:

Um aspecto da "Granja Paraíso", do Sr. Luiz Emanuel Bianchi, em Itatiba. Associando a avicultura ao cafèzal, conseguiu êsse lavrador, em velhas terras de campo, cheias de cupins, uma produção cujo montante parece fantasia: 350 arrobas por 1.000 pés! Em primeiro plano um monte de estêrco de galinha; em segundo, o cafèzal; ao fundo um dos grandes pavilhões de poedeiras.

(Foto Hélio J. Scaranari)

PEDIMOS AVISAR QUALQUER ALTERAÇÃO DE ENDEREÇO

PARA OBTER *cafés finos*

Instale imediatamente na sua fazenda um

SECADOR MOREIRA

no qual, o café é secado com perfeita igualação e despejado diretamente na tulha definitiva.

SECADOR MOREIRA
Mod. 101-B
Força motriz 5 HP - Consumo de lenha (cada 10 horas) 1 m3 - Capacidade 150 sacos de 100 litros (cada carga)

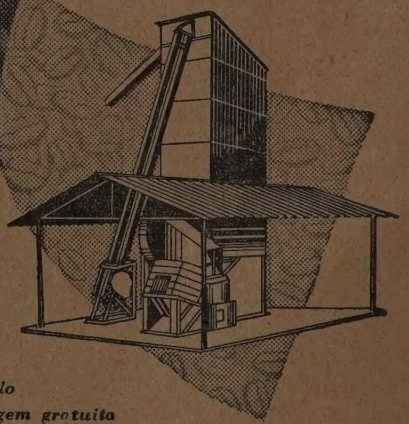
- **Serviço** fácil, rápido, eficiente e MAIS ECONÔMICO, empregando apenas um operário.

- As larvas e ovos da broca são totalmente destruidos.

No passado o lavrador esteve sujeito ao "bom ou mau tempo"; hoje êste problema fundamental, de que depende o lucro, está superado com o emprêgo do SECADOR MOREIRA. Mesmo com o "bom tempo", a secagem no terreiro, fica muito mais onerosa, devido ao número de empregados que exige.

- **SECADOR MOREIRA assegura um serviço rápido, possibilitando a entrega do café, nas melhores oportunidades do mercado.**

Siga o exemplo dos mais adiantados fazendeiros que, como os compradores e comissários de café preferem o SECADOR MOREIRA para seu próprio uso.



Prometien

Dispensa construção para abrigá-lo

Entrega imediata *Montagem gratuita*

SECADOR MOREIRINHA
Mod. 102-B
Força motriz 3 HP - Consumo de lenha (cada 10 horas) 1/2 m3 - Capacidade 75 sacos de 100 litros (cada carga)

Máquinas Moreira S.A.

R. da Moóca, 2100 - Fone: 9-1164 (14 ramais) Caixa Postal 2100
End. Telegr. "SECADORES" - S. Paulo

Afinal, uma política econômica para o café

II

J. Testa

Datam do começo do século, ou seja do Convênio de Taubaté, em 1906, as primeiras medidas de certa amplitude, tomadas com relação ao café, pois, anteriormente, no tempo do Império ou da Colônia, o que se havia feito era apenas baixar restritas determinações constantes de portarias ou ordens de serviço, trazendo estímulo a culturas locais.

Bem ou mal, produziu seus efeitos aquêle Convênio, até que em 1924, com a criação do Instituto Paulista de Defesa Permanente do Café, posteriormente Instituto do Café do Estado de São Paulo e, depois, Superintendência dos Serviços do Café, foram lançadas as bases da defesa cafeeira que se fêz até o momento, constante, principalmente, de três linhas mestras: regulamentação do escoamento das safras, financiamento ao produto e propagada. Já representava, isso, um sensível progresso, tanto que Entidades congêneres foram criadas em outros Estados cafeeiros, com as mesmas diretrizes. Em Conclave realizado na Capital paulista, em 1927, com a presença dos principais Estados cafeeiros, foram lançadas as bases daquilo que se tornou, posteriormente, o Conselho Nacional do Café, depois transformado em Departamento Nacional do Café, extinto alguns anos depois, tendo em seu lugar sido criado o atual Instituto Brasileiro do Café, com algumas das atribuições daquele, porém com uma estruturação mais ampla e mais plástica e, principalmente, com uma orientação mais racional.

Deve-se reconhecer que a política cafeeira, para ser feita em bases racionais e nacionais, complexa como é, não poderia, talvez, ter sido inaugurada antes. Só agora as suas várias experiências conduziram a um melhor conhecimento da intrincada a controvertida questão, dentro da qual se chocam interêsses diversos e orientações díspares, como temos visto e ainda agora estamos vendo. Nem sempre coincidem, o que é explicável, os interêsses dos grandes Estados cafeeiros; o que convém às praças exportadoras não é o mesmo que convém ao interior; às zonas de cafés "duros" não satisfaz uma orientação que favoreça ostensivamente, ou exclusivamente, as zonas de cafés "moles". Por outro lado, o pioneiro ou desbravador quer plantar onde lhe convém, onde lhe é possível, sem se preocupar em que, futuramente, haja problemas para a rêde nacional de transportes ou tenha o govêrno que indenizá-lo de possíveis prejuízos por fenômenos climatéricos advindos da imprópria localização de sua lavoura ou, ainda, tenha que retirar do mercado os sobras que produza, por excesso ou por má qualidade. Nos mercados externos, por sua vez, cada concorrente só se tem preocupado, até hoje, com o seu produto, e essa ausência de planejamento, ou de cooperação entre os produtores viria criar, evidentemente, cedo ou tarde, problemas que só poderão ser superados por um entendimento coletivo.

—oOo—

A política cafeeira nacional foi, pois, neste meio século, uma política imediatista e, digamos mais, individualista, pois cada um dos seus mentores tinha idéias próprias e não se seguia um plano de conjunto e de continuidade. Não

obstante, foram lançadas bases que ainda subsistem, como a do contingenciamento dos embarques, a das retiradas do mercado quando há excesso, a propaganda no estrangeiro, principalmente nos Estados Unidos, o financiamento ao produtor, o desenvolvimento de notáveis centros de investigação, como, por exemplo o Instituto Agronômico de Campinas e o Instituto Biológico. Campanhas foram realizadas, esporádicas embora, para a produção de cafés despolpados, para um melhor rendimento na cultura, para plantíos racionais. A terrível "broca" do café (Stephanoderes Hampei Ferr.) foi pràticamente erradicada. Uma superprodução gigantesca, de cêrca de 80.000.000 de sacas foi vencida, de modo inadequado embora. Zonas novas foram abertas à cultura cafeeira, como o norte da Paraná, o sul de Mato-Grosso, o centro de Goiás, a bacia do Rio Doce. Rêdes de estradas (ainda muito insuficientes) foram construídas, assim como novos portos. E, principalmente, com a chamada "experiência de Campinas", deu-se um passo decisivo na instalação de novos cafèzais, tècnicamente perfeitos, em zonas "velhas", não raro erodidas e transformadas em campos secos.

Não têm passado despercebidas ao autor destas linhas, que acompanha, diuturnamente, há trinta anos, a vida do café, essas lutas e essas realizações. Há, mesmo, alguns "slogans" que hoje circulam por aí, e que fomos o primeiro a lançar, como *"Cafèzais novos em terras velhas" ou "Mais café com menos cafeeiros"*.

Mas, exatamente porque temos acompanhado a evolução da conjuntura cafeeira é que se nos afigura que, pela primeira vez, temos um planejamento e, segundo tudo indica, uma continuidade, já que agora não é apenas a política oficial que se interessa pelo assunto, porém as próprias classes cafeicultoras, cansadas já de medidas imediatistas ou aleatórias.

(Continua)

★★★

Para obter MAIS CAFÉ COM MENOS CAFEEIROS

Plante mudas e sementes selecionadas

Consulte

DIERBERGER AGRÍCOLA LTDA.

Caixa Postal 48 — Fone 1121

LIMEIRA — Est. de São Paulo

FOLHETOS GRATIS

PRAGAS DO CAFEEIRO

INSETÍCIDAS DE AÇÃO FUMIGANTE

III

FRANCISCO A. M. MARICONI
(do Instituto Biológico)

No artigo passado, havíamos terminado as propriedades que os fumigantes devem ter; também dissemos que o "fumigante ideal", até hoje não é conhecido.

Dos diversos fumigantes enumerados no 1.º artigo, dois ou três, pràticamente não são empregados como inseticidas e sim, como nematicidas. Dos usados como inseticidas, alguns têm seu emprêgo limitado às câmaras de expurgo, ao passo que outros podem ter essa finalidade e também serem empregados contra insetos que vivem no solo.

Com relação às câmaras de expurgo, na última parte, daremos alguns detalhes sôbre as mesmas, inclusive desenhos.

Vejamos, agora, os principais fumigantes:

BISSULFETO DE CARBONO

Mais conhecido, pelos lavradores, por "bissulfureto". Líquido de coloração incolor a amarelada, com odor muito desagradável, um tanto semelhante ao de ovos podres. A temperatura ordinária, volatiliza-se depressa, quando exposto ao ar. O líquido não é explosivo, mas os vapores são muitos, quando misturados com o ar. Por ser inflamável e explosivo, o bissulfeto de carbono não deve ser manuseado, se outros fumigantes bons puderem ser obtidos. Não se deve fumigar bissulfeto, a temperaturas inferiores a 15,5 graus C e, de preferência, manejá-lo, se a temperatura estiver do 20 graus C, para cima.

Em câmaras de expurgo a pressão normal, empregam-se de 200 a 300 gramas de bissulfeto, por metro cúbico da câmara; o tempo de expurgo varia de 16 a 24 horas, conforme a temperatura, produto a ser tratado, etc.

O bissulfeto de carbono é muito tóxico para os insetos e plantas. Para a fumigação de grãos, o inseticida é aplicado na camada superior dos mesmos; sendo mais pêsos que o ar, os vapores descem através dos grãos, geralmente matando tôdas as formas de vida do inseto.

Grãos e sementes, sem muita umidade, podem ser tratados, sem haver, pràticamente, nenhum perigo para a germinação. As frutas sêcas podem ser expurgadas com segurança, desde que depois do tratamento, sejam expostas à ventilação, por um período mais ou menos longo.

1.º uso contra as pragas do solo foi feito na França, contra a "filoxera da videira"; o bissulfeto mostra ter uma eficácia muito boa contra essa e outras

pragas do solo. Entre nós, ainda é muito usado, para matar sauveiros, embora esteja sendo, paulatinamente, substituido pelo brometo de metila e outros ingredientes à base dêsse fumigante.

O tratamento do solo, quase sempre, é feito com aparelhos denominados injetores: Não se faz aplicação, onde há perigo de prejudicar as plantas.

BROMETO DE METILA

Na forma de vapor, o gás é incolor, 3,27 vêzes mais pesado que o ar, a O grau C e 760 mm de pressão. Torna-se líquido pesado, também incolor, sob pressão. O gás não é inflamável sendo muito estável, sob condições variáveis de umidades, temperatura e pressão. Pode ser usado a temperaturas relativamente baixas, pois ferve a 4,5 graus C; notável é a propriedade de penetração nos vãos das substâncias que estão sofrendo o expurgo. Sendo muito pouco solúvel na água, há muito pouca perda de gás na fumigação, evitando-se também a contaminação de alimentos com alta porcentagem de umidade. Entretanto, há uma perda apreciável de vapor de brometo de metila, quando as câmaras de expurgo são de madeira; essas perdas podem ir de 20 a 36% do volume total de gás.

A ausência de odor e de propriedades irritantes favorece seu uso como raticida (rodenticida), mas, por outro lado, durante o serviço, o operador pode estar sendo envenenado, sem o perceber.

O brometo de metila pode ser empregado para tratamento de grande número de frutas e hortaliças; na fumigação de estufas pode ser prejudicial a algumas plantas, devendo ser usado com precaução. Adotado, entre nós, como enorme sucesso, para matar sauveiros e fumigação de sementes de algodão, para livrá-las da "lagarta rosada".

O manuseio do brometo de metila é mais seguro que o do gás cianídrico; entretanto, por ser muito tóxico, o operador deve tomar precauções adequadas, principalmente pelo fato dos vapores não terem côr e odor. Por isso, atualmente, a êsse fumigante se acrescentam 2 ou 2,5% de cloropicrina; esta tem poder irritante sôbre olhos e nariz, avisando assim o operador, que êste está correndo perigo, por haver escapamento de brometo.

O brometo de metila é conhecido há bastante tempo; entretanto, seu poder inseticida, sòmente foi descoberto, por acaso, em 1932.

Na introdução dêste trabalho (artigo n.º I), vimos o que seria um fumigante ideal. O brometo de metila é o que mais se aproxima dêsse ideal, pois apresenta as propriedades nºs. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9 e 10. Apesar de não apresentar a de n.º 7, inconveniente é contornado pela venda de recipientes apropriados, cilindros metálicos), providos de aparelhos especiais para a aplicação do fumigante. A propriedade n.º 8, infelizmente, o brometo não possui, pois êle é muito tóxico para o homem e demais mamíferos.

O brometo de metila é usado à razão de 20 a 30 centímetros cúbicos, por metro cúbico da câmara de expurgo a pressão ordinária; o tratamento é realizado de 16 a 24 horas.

CLOROPICRINA

Líquido incolor, mais pesado que a água; pràticamente não inflamável e muito solúvel na água. Seus vapores têm grande poder de penetração e irritam os olhos e nariz. Em altas concentrações é muito tóxica para o homem; contudo, devido à sua natureza irritante, mesmo em pequena quantidade, repele os indivíduos, para longe. Usada para matar ratos, em navios e moinhos, e também para combater insetos em grãos e seus sub-produtos, em frutas sêcas e frescas, bem como em sementes. Eficaz também, contra alguns fungos do solo, nematóides, etc. Muito prejudicial para as plantas.

Contra a maior parte dos insetos que atacam os cereais armazenados, usam-se de 800 a 2.400 gramas de cloropicrina, por metro cúbico da câmara. Mais empregada, entre nós, misturada, à razão de 2 a 2,5%, ao brometo de metila.

DIBROMETO DE ETILENO

Líquido incolor, muito pesado; não inflamável. Muito pouco solúvel na água. Usado contra pragas do solo, como larvas de elaterídeos (vagalumes), em terras irrigadas, e também contra nematóides.

Muito venenoso para o homem, quando respirados seus vapores; em contato com a pele, causa queimaduras e irritação.

Aparece no comércio, sob o nome de "Dowfume W-85" (contém 83% de dibrometo); outra marca é o "Dowfume MC-2".

DICRORETO DE ETILENO

Líquido incolor, com odor semelhante ao do clorofórmio. Muito pouco solúvel na água e resistente à oxidação e à ação dos ácidos e álcalis. Seus vapores são mais de 3 vêzes mais pesados que o ar; têm efeito sôbre os animais, semelhante ao cloroformio. Expondo-se à altas concentrações, pode-se ficar inconsciente, antes que se possa escapar. É um pouco inflamável; por isso, deve ser combinado com um não inflamável, como o tetracloreto de carbono ou tricloro-etileno. O dicloreto de etileno e tetracloreto de carbono são miscíveis em tôdas as proporções, tendo a mistura propriedades físicas intermediárias entre os 2 ingredientes.

O emprêgo do dicloreto de etileno deve ser feito a temperaturas acima de 20 graus C. Usam-se, em geral, 3 volumes de dicloreto de etileno combinados com 1 volume de tetracloreto de carbono ou tricoro-etileno; a mistura é usada em silos, armazéns, etc., à razão de 10 Kg para 44 metros cúbicos. Em locais fechados, bastam 95 gramas por metro cúbico, se a temperatura estiver acima de 20 graus C.

Pode ser adotado no tratamento de grãos e sementes, com pouco perigo para a germinação; não deve ser aplicado em gêneros alimentícios com alta porcentagem de gordura, pois poderá transmitir odor e gôsto desagradáveis.

(Continua)

Podridão das raizes do cafeeiro

II

(*Conclusão*)

A. P. Viégas
Chefe da Secção de Fitopatologia
Instituto Agronômico
Campinas

5. 5. Sintomatologia

5. 5. 1. — *Sintomas das plantas no campo* — Os primeiros sintomas da *Podridão das raízes do cafeeiro,* no campo, são os mesmos que os do *Deperecimento do cafeeiro,* e que vem a ser morte lenta de cafeeiros por carência de elementos nutritivos no solo, muita vez associado com condições impróprias, físicas, dêsse solo. Si as condições são tais que venham causar o definhamento ou fraqueza do vegetal, o fungo causador da *Podridão das raízes do cafeeiro,* pode avançar pelo sistema radicular, atingir a raís mestra onde se desenvolve com mais intensidade e dar origem aos cordões negros ou rizomorfos de que falamos anteriormente. As fôlhas com as nervuras amarelas, a miude não exibem o limbo amarelo de todo como sóe acontecer no caso de excessiva dosagem de cálcio, ou elevada alcalinidade do solo, ou mesmo quando por deficiência de azôto o cafeeiro apresenta a folhagem amarelecida. No caso da *Podridão das raízes* que estudamos, não havendo invasão rápida dêsses órgãos pelas hifas do fungo, as plantas exibem leve amarelecimento de tôda a massa foliar, e logo a seguir, pronunciada murcha das fôlhas como no caso da *Podridão do colo,* causada por *Rosellinia bunodes* (11).

Da murcha à morte vão apenas uns poucos dias. A dificuldade de se constatar a "moléstia" no campo, no seu estado agudo, decorre naturalmente do fato que as plantas deperecidas ao lado da que morre ràpidamente, também podem exibir sintomas de deficiência alimentar. Sòmente o descalçar da planta "afetada", pode nos indicar a existência dos cordões rizomorfos, e nos certificar da natureza verdadeira do sucedido — si deperecimento ou podridão. Si virmos rizomorfos sôbre as raízes, está selada a sorte do vegetal. Morrerá fatalmente. No caso do *Deperecimento* não se observa murcha rápida das fôlhas. A planta vae sucumbindo aos poucos, paulatinamente; às vêzes uma produção excessiva de flores, ou mais adiante um pouco, uma carga exagerada de frutos, pode fazer pender o equilíbrio até então havido, e a planta baqueia, como vitíma de apoplexia. O *Mal súbito,* em Angola, pela descrição que dêle vimos (5) ou a nós trazida por colegas, parece se enquadrar nesta feição de *Deperecimento.* As raízes da planta se mostram sadias, normais, sem fungo ou outro organismo que pudesse ser inculcado de patógeno primário. Transplantada uma planta destas, para lugar diferente, bem adubado e afofado, o vegetal brota, mesmo que façamos o transplante por meio de raízes nuas, usando o coto inferior feito estaca.

Dessa maneira, os sintomas morfológicos da planta "afetada" por podridão das raízes não são bem claros ou nítidos. Os fazendeiros afirmam que "no dia anterior" a plantação estava perfeitamente normal. Mas as nervuras centrais amarelas mostram que deperecidas elas já vinham há tempos, porque êsse sintoma, não se logra obter em poucos dias e subitamente. A morte fulminante de cafeeiros tem sido interpretada em muita localidade do Estado de S. Paulo, como sendo produzida por raio, antes de ser feito o exame das partes subterrâneas para se certificar da verdadeira causa do sucedido. Não temos, infelizmente, nenhum caso legítimo, autêntico de efeito da faisca elétrica sôbre o cafeeiro, para traçar paralelos sintomatológicos.

5.5.2. *Sinais externos* — Os cordões rizomorfos, nas raízes do cafeeiro, constituem os sinais externos mais típicos e característicos. De ordinário todo o sistema radicular é invadido, quando condições especialíssimas de solo existem que garantam o desenvolvimento do fungo. Tanto raízes pequenas como as grandes podem exibir o fungo ao longo do seu comprimento. De início os feixes de hifas são brancos, depois creme, depois pardos e finalmente negros. Quando o cafeeiro sucumbe, os cordões são pretos, e medem um milímetro de diâmetro na média. São ramificados, sendo encontrados colados à casca das raízes apenas, não subindo haste acima como já mencionamos. À lupa ou lente de 14 diâmetros, os cordões rizimorfos podem ser vistos em detalhes. Na prancha anexa, figura **a**, visamos dar idéia aproximada dum rizomorfo, desenhando um fragmento dêle, aflorando por entre fíadas de células do córtex de raiz de *Coffea arabica* L. Os cordões são opacos, ora de contôrnos circulares ora de segmento de círculo, e então aplanados ou chatos quasi. Exibem córtex delicado, que ao secar se fendilha mostrando a "medula" branca ou creme. A superfície é lisa, trazendo aqui e ali áreas brancas ou creme, de bordas um tanto elevadas e escuras. Estas áreas que tentamos representar na citada figura *a* e central, da prancha, são também muito típicas, ajudando enormemente a identificação dos rizomorfos no campo, quando se está munido duma lente de bolso de 14 x. Consideramos essas áreas brancas como regiões onde se operou a ruptura dos ramos dos rizomorfos.

5.5.3. *Sinais internos* — Fazendo-se cortes finos com navalha através de rizomorfos para nos cientificarmos da sua estrutura, nota-se que sob o córtex negro, formado por umas poucas fiadas de células do fungo, vem o tecido frouxo da "medula". Os cordões, mesmo os que pareciam circulares, aplicam-se ao córtex feito telhas ou calhas. Lateralmente se expandem em micélio. As células do córtex da raiz do cafeeiro vemô-las cheias de elementos hifais de diâmetro bem largo, 8-12 u na média. Assim os rizomorfos só na aparência são verdadeiros estromas, isto é, formados por tecidos exclusivamente de fungo. Melhor seria denominá-los *pseudostromas*, como acontece com algumas espécies de *Sclerotineae*, segundo Whetzel, i. e., quando o estroma contém mistura de tecido da planta suscetível e hifas do fungo. As hifas largas da "medula", tomamd-las como especializadas na condução.

5.5.4. *Sintomas histológicos* — Em cortes transversais de raiz já morta de cafeeiro *arabica*, observa-se que o córtex do tecido é totalmente invadido. As células da planta mantém a forma primitiva. As hifas do fungo as invadem em todos os sentidos especialmente nas porções periféricas da casca e onde o diâmetro das hifas é maior. À medida que caminhamos com os cortes para o

interior, em direção ao eixo da raiz, as hifas vão se tornando mais finas, até que no lenho adjunto ao câmbio, são meros filamentos esparsos e delicadíssimos. Assim o fungo se desenvolve melhor nos tecidos parenquimatosos, como o córtex, que nos do lenho. No córtex as hifas o dominam completamente. No lenho, os prolongamentos hifais que se acompanham com segurança nos cortes, ao microscópio, são poucos. Há zonas no lenho onde os grãos de amido estão intactos, dando a entender que o fungo não possue uma enzina capaz de hidrolizar o amido. A lignina é tôda destruida. As paredes do lenho se tornam delicadas e transparentes. Coram-se pelo lugol tomando côr amarela clara. As paredes dos vasos podem exibir estrias (*etchings*) bastante fortes.

Os cortes longitudinais radiais apenas reforçam o que se observa nos transversais. Nos tangenciais, isto é, perpendiculares aos raios vasculares, o panorama histológico se repete. Veem-se aglomerados de cristais amorfos, em grande quantidade, em certas porções, parecendo tratar-se dalgum composto tânico, mas não conseguimos provar isto. No córtex não se consegue lobrigar um grão de amido sequer. As paredes das fibras do lenho continuam a exibir o *facies* típico. As ranhuras nas paredes dos vasos são bem claras. Os cristais nas células parenquimatosas do lenho continuam inalterados. Disso tudo se conclue: o fungo causa a podridão dos tecidos corticais, parenquimatosos. O lenho é pouco invadido. A lignina é consumida. A podridão do lenho é do tipo branco.

6. Etiologia

6.1. *Nome do fungo* — Durante muito tempo quedamos duvidosos quanto ao gênero no qual colocar o fungo. Pelos rizomorfos, poderia pertencer a *Rosellinia*, a *Xylaria*. Apenas pelo estado vegetativo, não se poderia identificar o micro organismo. Pelo que resolvemos fazer plantíos em ágar, em madeira, em hastes de cafeeiro. Fomos bem sucedidos. Obtivemos artificialmente os píleos de uma agaricácea. Assim mesmo permanecemos por longo tempo indecisos quanto ao gênero em que colocar o fungo. Seria uma *Collybea*? Seria *Marasmius*? Na dúvida submetemos o nosso material ao exame do Dr. Rorf Singer, especialista em *Agaricáceae*. O material enviado ao Dr. Singer foi o que arquivamos sob n. I.A.C. 7.800. O Dr. Singer, pelo que nos informou por carta, identificou o material como sendo *Marasmius viegasii* Sing. n. sp. Aguardamos a descrição durante anos. Como não fosse publicada, pedimos autorização ao Dr. Singer, para publicar a diagnose mudando o nome para outro que achássemos mais conveniente. O Dr. Singer, gentilmente aquiesceu em nos fornecer os dados referentes à citada espécie, mas não permitiu que o nome que êle dera fosse mudado. Dêsse modo, embora achemos embaraçosa a tarefa de publicar nome de fungo que leva o nosso também, e isso de primeira mão, não encontramos outra solução sinão aceitar a homenagem que Singer nos presta, e agradecer-lhe pelos dados que nos forneceu por carta que vão ser usados ao cuidarmos da descrição do organismo.

Que saibamos, nenhum outro investigador dos *Mirasmii* sul-americanos observou espécie semelhante. Também nunca vimos píleos em cafeeiros, no campo, embora o procurassemos bastante e em muita localidade do Estado de S. Paulo. De milhares e milhares de hastes mortas de *Coffea arabica* L., rece-

bidas durante mais de 20 anos em nosso laboratório, em Campinas, nunca constatamos um espécimem imaturo que fosse de *Marasmius*, ligados aos rizomorfos tão ubiquito.

6.2. *História* — Apesar do estado perfeito haver passado desapercebido até o presente, o estado vegetativo do fungo, os rizomorfos, foram vistos por Fritz Noack (7). Mas Noack não deu nenhum nome ao fungo. Outros investigadores, com certeza viram os cordões rizomórficos do *Marasmius*, tão comum! Mas ninguém surpreendeu os píleos em cultura pura, e é de se lastimar que apenas nós o houvessemos conseguido. Como também executamos experimentos visando provar a patogenicidade do fungo do cafeeiro, manipulando plantas de muitas maneiras em estufas, o fungo para nós tem uma longa trajetória histórica, cujos detalhes não nos parece oportuno assinalar aqui.

6.3. *Distribuição geográfica* — O mapa (Figura do texto n.º 1) e mais o que dissemos com relação à distribuição da "moléstia" no Estado de S. Paulo e estados vizinhos, valem para *Marasmius viegasii Song.* Aliás, esta associação quasi que constante entre fungo e raízes pôdres de cafeeiro, em tão grande área do Brasil subtropical nos causou sempre muita surprêsa. Raramente, como num caso em Socorro, encontramos um fungo diferente associado a deperecimento de cafeeiros já adultos como observamos em época de muita sêca em Campinas. Assinalamos no mapa já naquela data, 1949, o pormenor. Mas naquele município mesmo constatamos a agaricácea, sob de forma rizomorfos apenas.

6.4. *Descrição do fungo* — Valeremos, nesta descrição técnica, de dados enviados pelo Dr. Rolf Singer a nós, por carta.

FUNGO — Cespitoso ou não (estampa, figura **b**)

PÍLEO — A côr do píleo, segundo Maerz e Paul (6), corresponde mais ou menos à da estampa 13, C 11 (*cinnamon tawny*). Os píleos são lisos, isto é, glabros, e apresentam sulcos radiais que vão quasi até atingir o centro. De início globoso, de côr mais carregada, torna-se convexo, de côr mais clara. Gradualmente vae-se aplanando. À maturidade é côncavo ou deprimido, tornando-se umbonado. O diâmetro regula ser de 60-70 mm.

LAMELAS — De mesma côr que o píleo. Andam por uns 5 mm de largura; são afastadas umas das outras, exibindo poucas anastomoses; são adnatas ou adnexas; margem aguda (Estampa, figura **C**).

Impressão de esporos — branca.

ESTIPE — Côr mais carregada do que o píleo, ôco, recoberto por um tomento fibrilado, liso na parte superior ou subfibrilado; as fibrilas se transformando em tomento típico, branco na base; no comprimento o estipe sobrepuja o diâmetro do píleo, e à medida que afila para a inserção, às vêzes exibe as suas fibras contorcidas em forma de espiral. O diâmetro do estipe vae por uns 5 mm.

ESPOROS — Os basidiósporos medem mais ou menos 4 x 16 u à maturidade completa (impressão de esporos). De perfil cilíndrico, eventualmente são uniseptados na região mediana. Germinam com facilidade. As paredes do esporo são hialinas, lisas, delicadas. Os esporos não são amilóides (Estampa, figuras **f**, **g**).

Basídios — Tetrásporos, clavulados, medindo 20-28 x 4-5 u (Estampa, figuras **d, e**).

Cistídios — não se formam.

Trama — delicada, e suas hifas são amilóides (Singer), exibem ganchos de ligação.

Rizomorfos — (Estampa, figuras **a, b**) — De início brancos, ramificados, extendendo-se consideràvelmente quer sôbre as paredes dos vasos esterilizados onde o fungo foi cultivado, quer extendendo-se pelas raízes de cafeeiros deperecidos no campo, quer em plantas cultivadas em vasos, nas estufas, são sempre os mesmos. São de côr pardo-negra, ou negra, opacos, ramificados, lisos. Ao secar, pretos, quebradiços. São formados por hifas de 8-12 u de diâmetro que invadem as células do córtex dos cafeeiros deperecidos. O diâmetro dum rizomorfo anda perto de 1 mm. A medula que exibem é falsa, isto é, formada por elementos do fungo e tecidos das plantas mortas invadidas.

Habitat — Sôbre raízes de *Coffea arabica* L., em larga área do Est. de S. Paulo, Minas e Paraná. Material tipo obtido em Campinas, a partir de culturas feitas de rizomorfos de cafeeiro morto, vindo da Fazenda Baixadão, Ribeirão Preto, 5 de Agôsto de 1948. Tipo sob número 7800, depositado no herbário do I.A.C.

6.5. *Diagnose latina — Marasmius viegasii* Sing. n. sp.

Plantae: caespitosae vel non.

Píleo: cinnamomeo, apud tabulis Maerzio et Paulo, 13 C 11; glabro, radiatim sulcato usque ad umbum; primo globoso, colore tunc plus intense praedito; convexo, paulatim côncavo vel umbonato ad maturitatem, 60-70 mm diam.

Lamellis:— concoloribus cum pileo, 5 mm latis, distantibus, raro anastomosantibus, linearibus, adnatis vel adnexis, acie acuta instructis.

Impressio sporarum: *alba.*

Stipite:— colore fere obscuriore quam pileo, cavo, tenaci, exsucco, sursum glabro vel subglabro, basim versus tomentoso, circiter 5 mm diam., et longitudine diam. pilei excedente, quandoque spiraliter contorto.

Sporidiis:— 4-16 u ad maturitatem, i. e., ut impressio sporarum leguntur; continuis raro uniseptatis, cylindraceis, facillime germinantibus.

Basidiis:— tetrasporis, clavutais, fere 20-29 x 4-5 n.

Cystidiis: nullis.

Trama:— delicata, ex hyphis amyloideis, ansis praeditis texta.

Rhizomorpha:— alba, mox sordide brunnea, dein nigra, exhyphis 2 u diam., hyalinis, parietibus delicatissimis, colabentibus, in fasciculis ramosis ac paralleliter dispositis; cortex rhizimorphodum ad maturitatem nigra; medulla autem alba vel "creme", falsa, id esta, ex cellulis fimgi ac plantae facta.

HABITAT:— ad radices *Coffeae arabicae* L., cafeeiro *nacional* vel commum a brasilianis dictis, frequentissime inveniuntur rhizomorpha atra ut descripta latitudine Provinciae St. Pauli, Minarum ac Paranae, Brasiliae, Americae Autralis, Typus sub n. 7800, I.A.C. Campinas, leg. A. P. Viégas, Faz, Baixadão, Ribeirão Preto, Aug. 5, 1948.

7. Patogenicidade

Tôdas as vêzes que levamos o micélio do fungo obtido em culturas puras a partir quer de rizomorfos, quer de basidiósporos, à plantas novas de cafeeiro *arabica*, cultivadas assepticamente em tubos em ágar mais solução nutritiva de Hoagland, o fungo não produziu nenhum sintoma de moléstia às plantas assim inoculadas.

Também, quando cultivamos pés de café da mesma espécie *arabica*, em vasos de barro, em condições ótimas de umidade, e aplicamos massa de micélio em tôrno da haste, rente à terra dos vasos ou em feridas sob a casca, a moléstia também não se manifestou.

Os cafeeiros inoculados assim, de várias maneiras, permaneceram tão sadios quanto antes e muita vez levaram a palma aos testemunhas, que não levaram fungo nenhum.

Dêsses experimentos concluimos que o fungo não era patógeno forte ao cafeeiro, nas condições de ensaio.

Careciamos manipular a planta, submetê-la a condições adversas, afim-de conseguir repetir os sinais e os sintomas lidos no campo.

Lançamos mão de lavagem das raízes de plantas em vasos de ferro esmaltado, visando depauperá-las aos poucos, pela passagem constante de água de torneira. Quando achamos que estavam em condições, inoculamô-las aplicando grande quantidade de micélio em volta do colo. Os resultados foram negativos. Tentamos tetanização das raízes por meio de formicida, mas não conseguimos êxito nenhum, por não havermos podido regular o *quantum* de bisulfeto, para as debilitar. As lesões nas raízes das plantas testemunhas eram severíssimas ao longo do maior escape do gaz que as matava logo, como as que morrem no campo por época do combate de *Atta sexdens* L., a nossa saúva. Deante dêsses insucessos todos, submetemos lotes de plantas vigorosas crescendo em vasos louçados, providos de tubos para escoamento da água no centro da parede inferior, a verdadeiras podas das raízes, fazendo furos de centímetro de diâmetro, que iam do tôpo ao fundo dos vasos, e a seguir metendo nêsses furos, pedaços de haste de cafeeiro recobertas pelo micélio branco, sedoso do fungo. Plantas testemunhas ao lado receberam apenas ramos cozidos de cafeeiro. Esta modalidade de inoculação também falhou. Tivemos até a impressão de que o fungo serviu de adubo aos cafeeiros assim inoculados! Deante de tantos fracassos, idealizamos e executamos modalidade mais violenta de tratamento, visando diretamente a vida da planta. Começamos por cultivar em balões *Pyrex* de 20 litros, primeiro cosinhando em latas de querozene, hastes de cafeeiro providas de uns ramos cortados rente de tal forma a constituir um gancho na parte mais grossa. Êsses pedaços de hastes depois de bem cozidos em água a ferver, foram postos inclinados nos garrafões *Pyrex*, com os ganchos para cima. As porções mais

finas das hastes apoiavam sôbre o fundo dos botijões, e onde colocamos também, ágar de batatinha mais trigo moido, tudo formando uma espécie de papa rala. Tamponamos os botijões, forrando os tampões com gaze, e depois cobrindo o gargalo com um franco da Boemia de tamanho conveniente. Esterilizamos cuidadosamente os botijões, repetidamente, durante dias seguidos para evitar os contaminantes todos. Depois de frios, foram plantados com fragmentos de micélio tirados de culturas puras de tubos de ensaio. Quando o micélio do fungo havia ascendido pelas hastes, nos botijões donde a úmidade era grande, séries de cafeeiros nos vasos longados foram submetidos ao tratamento preliminar seguinte: tapamos os orifícios de saída dágua dos vasos. Asfixiamos parcialmente as raízes, tanto das testemunhas, como das plantas que deveriam ser inoculadas. Depois de havermos tratado lotes de plantas dessa maneira, tiramos as hastes com micélio dos botijões, mentendo-as em furos feitos na terra dos vasos, e a certa distância (10 centímetros) da haste principal das plantas. As testemunhas receberam sempre igual tratamento menos o fungo. Os resultados foram positivos: o fungo passou às raízes de plantas assim tratadas, formando sôbre elas rizomorfos típicos. As fôlhas das plantas "afetadas" amareleceram ràpidamente e murcharam, como *in natura*. Assim, pela primeira vez reproduzimos os sintomas e os sinais todos da "moléstia", artificialmente, em estufas do Instituto Agronômico.

7.1. *Crítica desta última modalidade de inoculação* — A crítica desta modalidade de inoculação em face dos insucessos anteriores nos mostra que o conceito de moléstia, tal qual demos anteriormente e o discutimos à luz da filosofia da fitopatologia, foi profundamente abalado. Teríamos o direito de imaginar que o que aí vae narrado com certa dose de pormenores, porque não somos capazes de dizer quando se iniciou a asfixia das raízes, porque as plantas testemunhas sucumbiram por vêzes antes do aparecimento dos sintomas nas inoculadas, e sem fungo, constitua *moléstia* tal como a definimos? A única ilação razoavel que se deprende disso tudo é: nas terras de S. Paulo, onde se planta o café, às vêzes as covas são feitas em áreas pobres, de terra compacta, sem arejamento adequado, sem drenagem. Nessas, com feição de verdadeiras reboleiras, repontam os casos de podridão das raízes, tal como foi observada por nossos avós. O teor de argila em nossos solos aráveis, teria alguma coisa que ver com o caso? Não somos capazes de traçar comentários sôbre o tópico.

8. História da vida do fungo

Apesar de havermos seguido os detalhes todos do desenvolvimento de *Marasmius sarcidii*, em cultura pura a partir de esporídios, não nos foi dada a oportunidade de executar cruzamentos entre micélios de cargas diferentes, si assim êle tiver como parece, afim de observar-lhe a genética através das fôrças de atração nuclear. Ficamos apenas na morfologia. Nem mesmo a fisiologia do fungo nos foi dada pesquisar a contento. Esta falha, como se há de ver.

9. Ciclos primários

O fungo vive no solo. Passa às raízes de plantas depauperadas quer pelo excesso de umidade, quer pela carência de oxigênio, quer pela deficiência alimentar. Pode apressar-lhes a morte, mas para isso é preciso que sejam dadas

condições críticas para o vegetal, como vimos. O processo é paulatino. Depois culmina com a apoplexia da planta.

9.1. *Patogênese* — Si existe, é de âmbito tão curto que não se pode medir a contento. Pelo menos com os recursos de que lançamos mão, não pudemos medir o fenômeno. Quando plantas em condições precárias de sanidade, são inoculadas, o micélio pode crescer sôbre as raízes, levando-as à morte. Lembremo-nos: plantas testemunhas, sem fungo, submetidas ao violento tratamento imposto, podem morrer até mesmo antes que as inoculadas, por ser deficílimo de se avaliar quando é que se deva tirar o tampo em báixo dos vasos. A planta assim tratada está em equilíbrio instável, entre a vida e a morte. Um pequeno fator, como êsse dum fungo patològicamente fraco, pode roubar-lhe a vida.

9.2. — No campo, a inoculação se dá provàvelmente através de micélio já existente no solo. Não conseguimos observar píleos do fungo em campo.

9.3. *Incubação* — Também nada podemos afirmar aqui com certeza. As experiências de patogenicidade demonstram que a invasão ou crescimento do fungo às raízes de plantas depauperadas se faz ràpidamente, em poucos dias.

9.4. *Infecção* — Difícil de se medir ou mesmo de se falar em infecção. Teria havido o fenômeno? As hifas do *Marasmius* invadindo as células depauperadas do córtex poderiam causar a aceleração da morte da planta. Mas temos dúvida quanto à propriedade do têrmo, neste caso.

10. Saprogênese

Maramisus viegasii é um saprófito em tôda a extensão da palavra. Pode ser cultivado em ágar de batatinha e dextrose, em ágar mais trigo moído, em fragmentos de hastes esterilizadas de cafeeiro deitados sôbre a terra, em vasos de barro, em pedaços de hastes esterilizadas em botijões *Pyrex* como explicamos. Em todos êsses meios o fungo cresce bem e forma rizomorfos. A estampa 2 mostra o fungo crescendo sôbre o agár de batatinha que fizemos rolar por todo o interior de Erlenmeyer. Pode-se ver início de rizomorfos aplicados contra o vidro. O micélio é branco, os cordões de côr parda-escura (plantío em 1 de Setembro de 1948, fotografia em 14 de junho de 1949). Não tentamos nunca isolar o fungo do solo. Isolamo-lo com facilidade de rizomorfos em raízes de cafeeiros mortos e remetidos a nós, ou mesmo por nós coletados. Cultivos puros obtem-se com simples remoção de uma casquinha do córtex dum rizomorfo preto, por meio de uma agulha bem pontuda e flambada em chama de álcool. Depois com agulha de vidro, retira-se da área branca ou creme subjacente à casca, que espuzemos à mostra, um pequeno fragmento de massa de micélio do da falsa medula. Basta transferir êsse micélio para ágar de batatinha em tubos de ensaio. A micélio cresce muito bem e tende a formar pele rija à superfície do ágar. *Marasmius viegasii*, não produz estado conidiano nenhum em cultura.

11. Ciclos secundários

Nada podemos afirmar sôbre a existência de cilclos secundários do *Marasmius*. Não sabendo da ocorrência de píleos *in natura*, qualquer comentário seria fortuito.

12. Epifitologia

O fungo se desenvolve bem, como vimos terra a dentro. Requer bastante umidade para se desenvolver. Cultivado em vasos de barro, com terra previamente esterilizada, e sôbre cuja superfície fragmentos de haste foram posta a esterelizar também, o micélio de *Marasmius viegasii* cresceu bem. Quando já havia dominado quasi tôda superfície da terra gorda dos vasos, os colocamos em câmara úmida. Vimos o fungo descer pelas bordas dos vasilhames de barro e crescer sôbre a água de assadeiras de zinco que colocamos embaixo para que não faltasse umidade ao fungo. O crescimento foi sempre ótimo, de setembro em diante, para o clima de Campinas, Estado de São Paulo. As altas temperaturas de nossos verões são favoráveis ao desenvolvimento do fungo, mesmo em estufas de vidro, onde cultivos de *Ustilaginales* não progridem. No inverno o crescimento é mais lento. Note-se ainda que o fungo, ao crescer sôbre cafeeiros deperecidos no campo, não sobe pela haste, dando a entender que umidade é fator no desenvolvimento da agaricácea.

13. Contrôle

As medidas de "contrôle" a serem aplicadas à presente "moléstia", deante do que vimos, parecem se resumir:

a) boas práticas culturais ao cafeeiro. Plantas sadias, mesmo de tenra idade, não são vitimadas mesmo quando o fungo é aplicado em grande massa em volta do colo.

b) como o fungo só invade plantas cujo sistema radicular esteja como que abafado, quer pelas condições físicas impróprias, quer pelo mau arejamento das raízes, é preciso que tenhamos em mente êsses mesmíssimos fatores à cultura da rubiácea. O fungo como que prova, na sua fisiologia tôda peculiar, a a incompatibilidade das raízes de cafeeiros a condições precárias de solo em certas áreas. A adubação orgânica aliada à mineral, tem efeitos notáveis. Fortalece o cafeeiro, evitando-lhe o depauperamento e consequentemente deprerecimento e podridão das raízes.

c) a drenagem do solo onde surge plantas deperecidas é recomendável.

d) uma vez constatada a podridão das raízes, nada mais há que fazer. Os indivíduos morrerão fatalmente. Mas isso não implica que naquela mesma cova não sejam colocadas novas plantas. Porque si nesses lugares onde retiramos planta com raízes completamente invadidas por rizimorfos do fungo, afofarmos profundamente o solo, aplicando bastante matéria orgânica bem curtida e sais minerais, a nova muda virá sadia, e poderá frutificar. É preciso não nos esquecermos também dos elementos menores afora os adubos azotados, fosfatados e potássicos.

14. *Literatura citada*

1) Abbay, R. Observations on Hemileia vastatrix, the so called Coffee — leaf Disease. Linnean J. Bot. **17**: 173-184. 1878.

2) Dafert, F. W. Moléstia denominada Araraquara. Relat. I. agron. Campinas **1894-95**: 1-451. 1896.

3) GOELDI, E. A. Relatório sôbre a moléstia do cafeeiro na Província do Rio de Janeiro. Arch. Mus. nac. Rio de J. **8**: 15-121, est. 1-5. 1892.

4) IHERING, R. von. NOACK, F. Die Pfahlwurzelfäule des Kaffees, eine Nematodenkrankheit. Pflkrankh. etc. Rev. Mus. Paulista **4**: 587-588. 1900.

5) KADEN, O. Das Kaffeesterben in Angola, eine physiologische Welkekrankheit. Tropenpflanzer **36**: 139-146. 1933.

6) MAERZ, A. e M. REA PAUL. A Dictionary of Color, p. 1-207. 1930.

7) NOACK, FRITZ. Die Pfahlwurzelfäule des Kaffees, eine Nematodenkrankheit. Z. Pflkrakh. **8**: 137-142. 1898.

8) NOACK, FRITZ. Die Pfahlwurzelfäule des Kaffees, eine Nematodenkrankheit. Z. Pflkrankh. **8**: 202-203. 1898.

9) NOACK, FRITZ. A podridão da raiz do cafeeiro. Bol. Inst. agron. Campinas **10**: 224-229. 1899 (trad. de 7).

10) STAHEL, G. De zeefvatenziekte (Phloëemnecrose) van de Liberia koffie in Suriname. Bol. Dept. van den Landbouw, Suriname **40**: 1-2-6 1920.

11) VIÉGAS, A. P. Podridão do colo do cafeeiro. Rev. Café Portug. **1**: 1-32. 1954.

12) VIÉCAS, A. P. Índice de Fungos da América do Sul parte I. (não publicado ainda).

13) WARD, MARSHALL H. Researches ou the life-history of *Hemileia vastratix*, the fungus of the "Coffee-leaf disease". Linnean J. **19**: 299-335, 1882.

14) WHETZEL, H.H. Laboratory Outlines in Plant Pathology, p. 1-231. 1935 (seg. ed.).

Melhore a qualidade de seu Café!

Aplicando adubos completos, concentrados e equilibrados, contendo Azôto-Ácido Fosfórico-Potassa. Êles constituem a base de safras abundantes.

POTABRASIL

COM POTASSA maiores colheitas e de melhor qualidade!

Solicite informações e folhetos gratis:

CIA. BRASILEIRA DE POTASSA E ADUBOS

Pr. da República, 270 - 7.° Andar - Cx. Postal, 6082 - S. PAULO

BANCO DO ESTADO DE SÃO PAULO S. A.

CAPITAL REALIZADO: Cr$ 500.000.000,00

DEPÓSITOS — EMPRÉSTIMOS — DESCONTOS — CÂMBIO
COBRANÇAS — TRANSFERÊNCIAS — TÍTULOS — COFRES
DE ALUGUEL — DEPÓSITOS NOTURNOS

73 AGÊNCIAS NO ESTADO DE SÃO PAULO E
7 EM OUTROS ESTADOS

AS MELHORES TAXAS — AS MELHORES CONDIÇÕES —
RAPIDEZ — EFICIÊNCIA

AGÊNCIAS NO ESTADO DE SÃO PAULO

Adamantina
Aeroporto de Congonhas (Capital)
Amparo
Andradina
Araçatuba
Araraquara
Araras
Atibaia
Avaré
Barretos
Batatais
Bauru
Bebedouro
Botucatú
Birigui
Bragança Paulista
Brás (Capital)
Caçapava
Campinas
Campos de Jordão
Casa Branca
Catanduva
Dracena
Franca
Gália
Guaratinguetá
Ibitinga
Itapetininga
Itapeva
Itú
Ituverava
Jaboticabal
Jaú
Jundiaí
Lençois Paulista
Limeira
Lins
Lucélia
Marília
Mirassol
Mogi-Mirim
Novo Horizonte
Olímpia
Ourinhos
Palmital
Penápolis
Pinhal
Piracicaba
Pirajuí
Pirassununga
Pompéia
Presidente Prudente
Presidente Venceslau
Quatá
Rancharia
Registro
Ribeirão Preto
Rio Claro
Santa Cruz do Rio Pardo
Santo Anastácio
Santos
S. Bernardo do Campo
São Carlos
São João da Bôa Vista
São Joaquim da Barra
São José do Rio Pardo
São José do Rio Preto
São Simão
Sorocaba
Tanabí
Taubaté
Tietê
Tupã

AGÊNCIAS EM OUTROS ESTADOS

Anápolis — Goiás
Goiania — "
Campo Grande — Mato Grosso
Natal — Rio Grande do Norte
Pôrto Alegre — Rio Grande do Sul
Rio de Janeiro — Distrito Federal
Uberlândia — Minas Gerais

MATRIZ: Praça Antônio Prado, 6 — São Paulo — Caixa Postal, 789 — Endereço telegráfico: BANESPA

A cafeicultura no litoral sul do Estado

LUIZ AMARAL

I — Localização

Escrevo de Cananéia, onde moro e onde morrerei — brevemente, espero e creio. É o município a ponta extrema do Estado, confinando com o Paraná. Daqui vejo a Ilha do Cardoso, montuosa, com os seus três pontos de exclamação, como que a berrar um "on ne passe pas!" aos viajores de terra e de mar. Vejo daqui a estátua do homem deitado — sucessão de montanhas, que, do Continente, dão de fato esta idéia: de um lado, um homem — Mussolini; do outro, uma mulher, ambos eternamente deitados.

Canto da Praça Martim Afonso de Souza, fechada de um lado pela Matriz, colonial, e, pelo outro, pelo Pôrto do Bacharel. A casa, que se vê, é a do dr. Paulo Gomes, único médico de Cananéia. O anúncio, não se vê mais: o novo e dinâmico prefeito, Sr. José Maria Anci, aterrou o local e alargou a rua.

O município de Cananéia fica em ilhas e no Continente. Do arquipélago, constam a de Cananéia, a do Cardoso, a da Casca, a Comprida, a começar quatro quilômetros ao sul da cidade e a terminar setenta quilômetros depois, quatro acima de Iguape, com o máximo de largura de quatro quilômetros. Etc. E há aqui ao sul, dando para ver-se da cidade, a Ilha do Bom Abrigo, com seu pisca-pisca do farol recém refeito, sendo quase inacessível.

A cidade de Cananéia fica ao suleste da ilha que dá nome ao município e à urbe. Como todo mundo se lembra, o meridiano de Tordesilhas estava empatando um pouco a colonização, pois niguém sabia por onde passava. Daí, a necessidade de uma demarcação entre Espanha e Portugal. Fincaram-se os marcos iniciáveis, tendo sido os do extremo sul plantados aqui, onde se vê um ou outro, que a fúria patriótica do dr. Antônio Paulino de Almeida não furtou ainda. Também aqui é a cidade do Bacharel, do tal que aqui já se encontrava quando Martim Afonso de Souza entrou para aportar com sua frota, furando a rocha viva para espetar os argolões — que lá estão visíveis — onde amarrou os navios. Quanto à biblioteca do bacharel, em vão procurei vestígio dela — aqui e em São Paulo, parecendo-me ser uma da marca da do Seu Tí, da minha terra, composta de uma ou duas antologias... E ainda aqui nasceram as bandeiras, tendo daqui partido a de Pero Lobim, irmão de Martim Afonso.

Como se vê, Cananéia, a *Urbs Brasiliae Clara*, é profundamente histórica, chamando-se as ruas Pero Lobo, d. João III, etc., existindo ainda casas em cujos telheiros se toca com as mão erguidas — casas dos séculos XVII e XVIII. No adro da igueja, que é colonial, tendo ainda as seteiras por onde os guerreiros enfrentavam os inimigos, se vêem canhões dos tempos de de d. João III, e de Jorge III da Inglaterra, que os emprestou ao primeiro, para armar a esquadra de Martim Afonso de Souza. A muro, que circundasse a cidade, encerraria um museu, dentro do qual estaria a mais antiga urbe paulista. As ruas são pelo antigo sistema paulista, uma casa ao lado da outra, em contiguidade meio incompreensível, quando o terreno era dado. Nomes históricos: d. João III, Pero Lobo, Bandeirantes, etc... Aqui, de resto, é mesmo história que se respira nêste antigo pôrto dos tupís, elevado a vila por provisão de 13 de julho de 1600, reduzido o nome para Cananéia em 20 de dezembro de 1905, pois antes era São João Batista de Cananéia. Aqui, em 1628 os carijós — estamos na região dêles, até à Lagoa dos Patos, no Rio Grande do Sul — sob às ordens de Manoel Prêto, fizeram treinos da luta e combates visando travá-los pela conquista da província de Guaira.

Duas cousas, que cumpre não esquecer; Cananéia é a terra do cateretê paulista, o qual faz parte do fandango sapateado, que se vai acabando; é também a terra dos sambaquís, que aqui se chamam simplesmente casqueiros, e que, se não servem aos fins visados por historiógrafos variados, já não seria possível que os índios se utilizassem de depósitos públicos para jogar neles os restos de cosinha de tôda uma região — o que ainda hoje se joga à porta da cosinha mesmo — servem a demonstrar a vetustês do homem nestas plagas, pelo menos de dois mil anos. Para mim, o Morro de São João, que demarca bem a cidade, ao sul da qual fica, é o maior sambaquí construido por mãos humanas — maior ainda que os maiores *Mounds-builders* norte-americanos.

Cananéia dista de São Paulo o mesmo que Guaratinguetá, viagem para quatro horas. Todavia, embora parte da rota, até depois de Vargem Grande, seja asfaltada e se trate de rota militar, leva-se o dia todo, devido exatamente à sua situação insular, que dificulta tudo quanto dependa do Continente, e tudo custa bem carinho... Seu distrito de paz, Ariri, é *sui generis*, *por* isto: tem edifícios, mas não residências. Fundou-se ao govêrno Washington Luis em

São Paulo, quando o Estado perdeu Ararapira para o Paraná. Foi o senhor Prestes Máia quem fez a planta. Zona de influência do senhor Ademar de Barros.

Existem aqui perto outro município e grande cidade mui importante: Iguape, também histórica e cheia de sobradões vetustos (Cananéia só tem dois em tais condições). Iguape, todo mundo conhece, pela história do Valo Grande, e pelo Senhor Bom Jesus. A história do Valo Grande é esta: o rio Ribeira, por onde se escoava a produção regional, fórma perto daquela urbe um cotovêlo e dava origem, na fós com o Atlântico, à nascente localidade, mui próspera, pois era intenso o comércio, que se fazia. Então os vereadores mandaram fazer um "Valo", que do cotovêlo fôsse ter diretamente a Iguapé, comboiando as canoas que até então iam à fóz, — a Icapara, se não me engano — cuja prosperidade estava sendo roubada à da cidade. Fez-se o "valo grande". E êste tocou a alargar, a alargar, de tal modo que, cortados de manhã os travessões para uma ponte sôbre êle, à tarde já não davam, já estavam curtos. Os vereadores começaram a alarmar-se, a viajar para a Capital da província, a pedirem providências. E, ao voltar, maior era a viagem fluvial, mais larga a travessia.

Hospital Regional, em Pariqueraçú.

Em vez de comboiar canoas, o Ribeira passou a comboiar a matéria orgânica do seu vale ubertoso e os camalotes de suas ribas poéticas; em pouco tempo os navios procedentes do norte deviam dar a volta por Cananéia, isto é, fazer setenta quilômetros para baixo e voltar para cima. Preferiram riscar Iguape de suas escalas, de tal modo foi completo o atêrro da barra do rio e do Pôrto Velho. E assim a cidade, que era continental, passou a ser ilhoa devendo-se, ao chegar,

largar o ônibus e viajar de "ferry boat" para atravessar o Valo Grande — como para se atingir a ilha de Cananéia, a três quilômetros da cidade.

O Senhor Bom Jesus domina o folclore de tôda a região. "Meu Bom Jesus de Iguape!" é exclamação que se ouve a propósito de tudo e em tôda parte, mesmo em Cananéia, onde não se gosta muito, muito de Iguape, a cuja comarca pertencemos desde 9 julho de 1881 até há pouco tempo. O Santuário dêle é "muy hombre de veer" — diria o seiscentista d. Diego de Landa: altão, como os modernos prédios de dez andares; imenso e mui limpo, sobretudo agora, quando pontificam lá os padres do Verbo Divino. O padroeiro, há trezentos anos dizem haver levado memorável surra no Poço, que se vê a cavaleiro. O certo é que as peregrinações trazem gentes de todos os recantos do país. Aqui por Cananéia passam navios cheios, do Sul. E a cidade, embora haja a "Casa dos Romeiros", pràticamente vive delas. Cada casa se transforma em pensão, tendo bastante cuidado em não ser tomadas como tais aquelas que não se transformam.

Iguape é diocese de Santos, de cujo senhor Bisco constituí a menina dos olhos, sendo que Sua Excelência vai lá todo ano, ao passo que, aqui, nem a visita canônica realiza, de cinco em cinco...

Os "ferry boats" ou, como aqui se chamam, as balsas são a morte da região. Os que se dirigem da Capital a Iguape, ou Cananéia, ou Sete Barras, têem ao menos quarenta minutos a mais em cada uma das três balsas, por mais ansiosos, que estejam, de chegar. É forçar milhares de pessoas — o progresso de tôda uma região — a paralizar-se à beira dágua. As cargas, que estão na mesma dependência, chegarão ou não, porque esses aparelhos costumam encrencar e, quando encrencam, o auxílio, quer em pessoas quer em cousas, tem de vir de Itapetininga, embora seja esta a única região, onde são servíveis...

Pariqueraçú e Registro também serão mencionados. Porém, são municípios muitíssimo mais recentes, desmembrados dos dois mais pormenorizadamente citados. Duas urbes importantes, em conseqüência a esta circunstância: as cidades fundam-se e prosperam em virtude de alguma peculiaridade, que lhes dá chanças. Empós, vegetam e transformam-se em abastecedouro demográfico de centros mais avançados, sobretudo da Capital (aqui, Santos, pois a viagem é mais barata, embora mais longa em tempo). Cananéia, por exemplo, fundou-se porque era necessária uma localidade no sul do Continente, da qual partissem recursos para os policiadores do Tratado de Tordesilhas; progrediu a pirataria foi legal: os piratas não poderiam deixar de valer-se do seu pôrto e de seus recantos tranqüilos, para aí ocultar cargas preciosas, de metais e de moedas, até completar carga ou até ter oportunidade de buscá-los. Depois, morreram antes ou a pirataria passou a ser perseguida, posta fóra da lei. O certo é que, até, hoje, surgem por aí pessoas ricas, que ontem se deitaram pobres.

Porque sonharam de noite com tesouro oculto em tal ou tal lugar. Foram procurar. E acharam mesmo...

Procure ler boas publicações sôbre assuntos agrícolas. E consulte os técnicos. Não trabalhe rotineiramente.

Resumos e Transcrições

A abolição da escravatura e seus reflexos sôbre a lavoura do café

★ DO IMPÉRIO AOS DIAS ATUAIS

A libertação dos escravos registrou uma fase da crise econômica do café no Brasil. A lei auréa, que redimia a terra de Santa Cruz do labéu da escravatura, sofrera 7 anos antes o combate dos economistas da época, na antevisão da crise em sinopse. Batiam-se os mesmos contra a alforria do braço servil, numa tentativa para conjurar um colapso de ruinosa conseqüência nas lavouras do café.

A efervescência da luta político-social, deflagrada na imprensa e, no próprio Parlamento, pelo idealismo de homens de indômita coragem e determinação, minava os alícerces do regime monárquico, levando os estadistas do império ao abismo. A doutrina magnânima de abolir a escravidão era como que uma impetuosa ventania num prenúncio de tempestade que fustigava a opinião pública.

CARLOS MATEUS

Silveira Martins sintetizava na tribuna do Senado, numa frase inolvidável o sacrifício dos escravos pelo regime. — "O Brasil é o café e o café é o negro". Positivamente, a libertação deslocaria as bases econômicas do país pela fuga em massa dos escravos que nasciam, viviam e morriam presos aos cafèzais.

O Brasil não era, a bem dizer, desejado por nenhuma corrente migratória: o tráfico dos negros afastavam-na de nossa pátria. Sòmente o negro de têmpera áspera e de mentalidade retrógrada poderia recurvado de sol a sol, semear pelas montanhas, desbravando florestas, semeando o agreste, enfrentando os imensos perigos, martirizado pelo sofrimento e humilhação.

Mas, a abolição era uma calamidade publica, desaparecidas as senzalas, mecânismo propulsor da vida nacional, a condição rural tornou-se um veio extinto, do qual dependiam tôdas as artérias vitais da nação. O café era mesmo o negro. Os escravos eram os únicos lavradores, tudo dependia de seu esfôrço muscular e de seu automatismo inculto. Os senhores só sabiam mandar e açoitar. A Abolição, porém, tinha que ser consumada. Era um destino histórico. Promulgada em 1888 pela princesa Isabel, desorganizou profundamente a economia nacional. Deixara o Brasil sem possibilidade de nova e eficiente organização racional do trabalho, e dessa irregularidade, resultou o desequílibrio da economia interna, subsistindo por muito tempo.

A República defrontou êsse inquietante panorama, com a desvalorização monetária. O encarecimento do custo de vida, decorrente da moeda, e esfacelada a lavoura do café — verdadeira tragédia econômica, agravada com o aumento do custo da produção, em conseqüência de uma diferente organização nas atividades agrícolas.

Diminuia, também, o preço do café. Mantinham-se as culturas com grande sacrifício e enorme ônus. Retraia-se o crédito, não obstante, o plantío continuava a expandir-se, numa tentativa dos fazendeiros em manter e elevar o patrimônio vegetal que era " o sangue do Brasil".

Era forçoso paralizar a derrocada do preço. Previa-se a evidência da crise. Valorização parecia a única solução de artificialismo econômico, como recurso para afastar a borrasca, que se tornou histórica no marco experimental das valorizações do Convênio de Taubaté — onde se estabeleceram medidas proibitivas de exportação para os tipos inferiores e de má qualidade, associadas a um programa de propaganda, capaz de conquistar novos mercados e fomentar o aumento de consumo, solucionaria o problema das safras excessivas que se mostrava cada vez mais complexo. Entretanto, a crise se precipitava intensa.

A safra 1906-7 alarmava o govêrno em seu volume. Fôra excessiva, temia-se que o alude degenerasse o preço do produto. São Paulo, Minas Gerais e Estado do Rio reuniram-se para um acôrdo de nova política.

São Paulo, lider do movimento, assumia com os financiadores estrangeiros o compromisso de não tentar outras valorizações durante o período determinado para a liquidação do empréstimo.

Essa política não afastou a crise aliviou, apenas a situação, constituindo para o govêrno, operação lucrativa, desde que já em 1913, o empréstimo estava liquidado. Procedeu-se em 1918 a nova valorização, vitoriosa em virtude do termino da guerra mundial e os cafeeiros prejudicados com a geada.

Nascia, daí, o grande mal que atingiria o seu "climax" no crack de .. 1929. Impossibilitado de enfrentar os desembolsos cada vez mais crescentes, o govêrno abandonava o mercado. Precipitou-se a queda estrondosa, a confusão o pânico.

A formação da nacionalidade, os rumos políticos, o desenvolvimento agrário, o estabelecimento da indústria estiveram sempre na dependência do café; a sua pujança, fizera da província do Rio de Janeiro o corolário da nobreza imperial, e, de São Paulo, o estado dinâmico e progressista, transformado hoje, no parque da indústria brasileira.

A necessidade do escoamento de seu produto tornou a primeira e limitada ferrovia do Brasil, a penetradora, que, ao éco de seu apito, despertava e sacudia, o dôrso de vastas regiões para uma jornada de esperançoso futuro.

O café venceu a guerra do Paraguai, aboliu a escravatura, proclamou a República, estendeu estradas de ferro, modernizou e saneou o Distrito Federal, construiu a esquadra, a própria grandesa da pátria e a revolta de 1930, êsse mesmo café que, desde 1920 ao influxo de valorizações periódicas, obteve preços em nível ascencional, e, de 1929 a 1930, vertiginoso declínio — se encontra no turbilhão desastroso com as conseqüências da liberação de seu comércio.

O Conselho Nacional do Café criado pelo convênio de 24 de Abril de 1931, transformado depois em Departamento Nacional do Café, a fim de sistematizar e defender a economia do produto básico, os interêsses legítimos do país, procedendo a regulamentação periódica dos embarques, exercendo vigilância no preço, reprimindo as especulações bolsistas, mantendo em níveis razoáveis a valoriza-

ção, o DNC, embora assoberbado pelo complexo de tantas providências, ainda atendia ao problema de melhoria qualitativa, estimulando com prêmios em dinheiro a facilidade de embarques, o preparo de tipos finos, de boa bebida, procurados pelos mercados de escol. Os processos de cultura e benefício eram rotineiros, arraigados ao empirismo infensos, por comodismo ou falta de maquinaria adequada, às exigências da boa técnica; o Departamento Nacional do Café, corrigindo essas deficiências, construiu usinas de beneficiamento em território fluminense e capixaba, enquanto desenvolvia, através da imprensa de todo país, uma campanha educativa de ampla extensão.

O Instituto Brasileiro do Café criado pela Lei 1.977 de 22 de dezembro de 1952, destinado a realizar a política econômica do café brasileiro no país e no estrangeiro, realizou, há pouco, uma ampla campanha da melhoria qualitativa, ou seja, renovando nos mesmos moldes, a orientação do DNC. Mas, das atribuições do atual IBC, embora conste a defesa de um preço justo para o produtor, condicionado à concorrência da produção estrangeira e dos artigos congêneres, como à indispensável expansão do consumo; e, ainda, o aperfeiçoamento do comércio e dos meios de distribuição ao consumo, inclusive transportes, consta mais, a organização e intensificação da propaganda, objetivando o aumento do consumo nos mercados interno e externo.

Nosso propósito nêsse cotejo, é apenas frisar a igualdade de ação da antiga e atual autarquia, pelo menos assinalar que nada de novo se vem fazendo nos destinos da política cafeeira e, quase nada, no setor da comercialização, onde reside precisamente o aumento do consumo.

No acôrdo assinado pelo Brasil, no México, nos obrigamos a reter, em forma de reservas de café, pelo menos 20% das exportações levadas a efeito 1.º de outubro de 1957 e 30 de junho de 1958. As reservas assim retiradas, constituirão cafés de qualidade exportável e não poderão ser exportadas durante o transcurso do período a que se refere a referida alínea do acôrdo. Acreditamos que o móvel dêsse convênio tenha sido evitar o desastre econômico das populações da América Latina, com base num plano semelhante ao programa agrícola que há anos vem sendo adotado pelos Estados Unidos, com o fim de garantir a receita dos lavradores.

O que nos preocupa, como observadores que somos, é a tendência do mesmo no sentido da retenção desde que o problema da cafeicultura brasileira e a expansão de mercado isto é, o aumento considerável e progressivo do consumo. Devemos, também, considerar os produtos africanos que não fazem parte do convênio. Segundo notícias de Nova York, em decorrência do pacto cafeeiro, começa a aumentar de volume e preço, o café africano naquêle mercado onde pela primeira vez se registrou um lote nas proporções de 410.000 sacas.

Oxalá, o futuro desvaneça nossas preocupações fundadas nas ocorrências passadas, quando se tentou garantir o preço por um sistema artificioso, cuja conseqüência, ainda hoje, deploramos.

Devemos, agora, porfiar na emprêsa de novos mercados, sejam êles, turcos, russos, árabes, bérberes ou até marcianos, mas que sejam dilatados nossos horizontes comerciais.

(Do "Diário de Notícias", Rio — 24-11-57)

Estatísticas do mercado mundial do café

As exportações mundiais de café, no ano passado, totalizaram uma cifra estimada de 2,41 bilhões de dólares, enquanto as exportações de tôdas as mercadorias no mundo alcançaram a cifra de 91 bilhões, informa o Pan-American Coffee Bureau, em seu vigésimo número das Estatísticas Anuais de Café. Assim, o café apresentou 2,6% do total das exportações mundiais. Em 1955 a participação do café fora também de 2,6% do total, de vez que totalizou 2,18 bilhões de dólares, contra 82,7 bilhões do comércio mundial. Dessa forma, nestes anos e alguns outros precedentes, o café colocou-se em segundo lugar entre os produtos do comércio mundial ultrapassado, apenas pelo petróleo e seus subprodutos.

NOS E.U.A.

Nos Estados Unidos em 1956, o café foi mais uma vez o produto mais significativo de suas importações. As compras de café em grão elevaram-se neste país a 1.437 milhões de dólares, ou seja aproximadamente 11% do total importado que atingiu 12,6 bilhões. No ano imediatamente anterior, o café perfazia 12% do valor total importado, e 14,5% em 1954. Quanto ao volume de importação de café nos Estados Unidos em 1956, a maior parte era procedente da América Latina que se elevara a 87,7%, contra 88,3% e 90,6% em 1955 e 1954, respectivamente. O declínio na participação da América Latina deve-se sobretudo às maiores compras norte-americanas de café, na África. No que se refere ao valor, as compras na América Latina perfizeram 90,6% do total do café entrado em 1955 e 1956 nos Estados Unidos.

NO CANADÁ

No Canadá, o café representou o produto agrícola mais importado, participando em 1956 em 1,1% do valor total das compras no exterior. As compras canadenses deste produto no ano passado foram avaliadas em 62,7 milhões de dólares e as importações totais em 5,7 bilhões. A proporção de cafés latino-americanos entrados no país foram de respectivamente 87,5% e 90,8%, nos anos de 1956 e 1955. Por outro lado, as receitas de café dos países latino-americanos no Canadá em 1956 foram iguais a 39% do valor das vendas totais canadenses àqueles países comparado com 35% em 1955.

EUROPA E OUTROS PAÍSES

O valor do café importado pela Europa e por outros países excluídos os Estados Unidos e o Canadá, ainda não se conhece. Foi estimado, entretanto, que as exportações de café dos principais países produtores latino-americanos para a Europa, em 1956, elevaram-se a aproximadamente 599 milhões de dólares, e ainda para os demais países (isto é, excluidos os países europeus, Estados Unidos e Canadá), alcançaram um valor de 84 milhões de dólares.

POSIÇÃO DA AMÉRICA LATINA

O café, tradicionalmente, tem representado papel preponderante no comércio interamericano. Em 1956,

as receitas em dólares proporcionada pelo café, dos 14 principais produtores da América Latina permitiram-lhes cobrir cêrca de 46% do valor das mercadorias norte-americanas exportadas para os países mencionados. No ano em referência, as exportações dos Estados Unidos para aqueles países alcançaram a 3,13 bilhões, e as compras norte-americanas daqueles países cafeicultores atingiram 3,15 bilhões de dólares. As receitas proporcionadas pelo café vendido aos Estados Unidos elevaram-se a 1,3 bilhões de dólares.

As exportações estadunidenses para o mundo (excluidos os ítens militares) em 1956 tiveram um valor de 17,3 bilhões, e a participação dos países produtores latino-americanos neste total foi de 18,1%. Já as importações totais dos E.U.A. no mesmo ano foram de aproximadamente 12,8 bilhões de dólares, dos quais 25% representavam compras naqueles 14 países mencionados. O intercâmbio comercial global (exportações mais importações) entre os Estados Unidos e êste grupo foi ligeiramente favorável — saldo de 25,6 milhões de dólares — aos países latino-americanos produtores de café, em 1956. Todavia, em 1955, registrou-se, também, um saldo favorável de ordem de 173,4 milhões de dólares.

DISTRIBUIÇÃO MUNDIAL DAS EXPORTAÇÕES DE CAFÉ

As exportações mundiais de café em 1956, de acôrdo com as estimativas do Pan-American Coffee Bureau, atingiram 38,1 milhões de sacas, comparado a 33,7 milhões de sacas em 1955. Portanto, o incremento foi da ordem de 4,4 milhões de sacas, ou seja 13%.

Quase 75% das exportações mundiais dêste produto em 1956 foram procedentes do Hemisfério Ocidental (países latino-americanos), 22% originários da África e 3% Ásia e Oceania. Sòmente um milhão de sacas, das 27,5 milhões embarcadas pela América Latina, não eram referentes aos suprimentos dos membros do Bureau Pan-Americano de Café, que participaram em mais de 12% das exportações mundiais. Êstes embarques, em 1956, foram superiores em 2,45 milhões de sacas aos do ano anterior, expressando-se por conseguinte em um incremento de 9,4%. Os produtores do Hemisfério Oriental, conquanto sejam fornecedores consideràvelmente menores, apresentaram uma evolução mais rápida. A África elevou suas exportações de 1,27 milhões de sacas (+ 18%), e a Oceania e Ásia de 670 mil sacas (+ 53%).

Alguns países produtores latino-americanos venderam menos café no ano de 1956 do que no ano anterior. Entre êles contam-se a Colômbia, o México, São Salvador, Venezuela, Costa Rica e Haiti. Entretanto, os decrescimentos nos embarques dos países mencionados foram mais do que compensados pelos maiores fornecimentos dos demais países do Hemisfério Ocidental e particularmente pelo Brasil, que incrementou suas exportações de café em 3,1 milhões de sacas no ano passado. Na África todos os países com exceção da Etiópia e possessões incrementaram as exportações de café, o que se verificou também nos países produtores da Ásia e Oceania.

No que se refere às vendas dos países latino-americanos produtores de café para os Estados Unidos o incremento verificado foi devido sobretudo ao Brasil pois os produtores de cafés finos acusaram embarques me-

nores no ano passado. Entretanto, a participação relativa dos países europeus e outros apresentou-se crescente contra uma diminuição da dos Estados Unidos. As exportações dos países de cafés finos em 1956 foram 6% menores que no ano anterior mas seus fornecimentos para a Europa aumentaram de 8%, e para os outros países de 32%, enquanto as vendas, para os Estados Unidos declinaram de 10%.

DISTRIBUIÇÃO DAS IMPORTAÇÕES MUNDIAS DE CAFÉ

Se bem que as importações signifiquem o outro lado das exportações, no conjunto de comércio internacional, as diferenças quantitativas entre os registros anuais de exportações de um certo produto com os das importações de mesmo, devem ser encaradas como provenientes de defasagem nos registros. Em 1956, as exportações assinalavam cêrca de 900 mil sacas a mais do que as importações registradas para o mesmo período.

Em 1956 as importações de café nos diversos países do mundo foram mais elevadas do que no ano precedente, com a exceção apenas de alguns menores mercados consumidores. No Hemisfério Ocidental o Chile e o Uruguai reduziram suas compras de café em 1956; na Europa devido as dificuldades no balanço de pagamentos a Turquia diminuiu suas compras da rubiácea em 40%; Portugal e Grécia também reduziram ligeiramente as suas importações. Todos os demais países importadores de café receberam quantidades de café maiores em 1956 que no ano precedente.

As importações mundiais de café elevaram-se, em 1956, a 37,2 milhões de sacos, ou seja, um incremento de 10% com relação ao ano anterior. Os E.U.A., maior importador de café, absorveram aproximadamente 57% dêsse total (21,2 milhões de sacas). A Europa Ocidental e Meridional, tomadas como um todo, coloca-se em segundo lugar, com 13,0 milhões de sacos, recebendo quase 35% das vendas mundiais dêsse produto. É interesante salientar, ainda, que estas duas áreas acima mencionadas (E.U.A. e Europa) representaram 96% das importações totais de café, cabendo os restantes 4% aos países menores consumidores da Europa Ocidental, África, Ásia e Oceania.

PRIMEIRO SEMESTRE DE 1957

Conforme as estatísticas publicadas por George G. Paton & Co., as importações mundiais nos primeiros seis meses de 1957 alcançaram 18,7 milhões de sacos, o que significa uma redução da ordem de 3,1% com relação a idêntico período do ano passado. O fato principal a assinalar-se nesse semestre do corrente ano é a retração das compras norte-americanas e francesas. No caso dos E.U.A., a diminuição foi de 7%, e no da França de 6,5%. Por outro lado é se notar que a Alemanha Ocidental vai-se firmando como grande nação importadora, porquanto suas compras atingiram 1,2 milhões de sacas no período em apreço, o que significa 6,3% do consumo mundial. Outros países europeus como a Itália, Grã-Bretanha, Suécia e Holanda, tiveram aumentos apreciáveis em suas compras, sendo também interessante observar que a Argentina tem aumentado substancialmente suas compras de café.

(Da "Gazeta Mercantil", 18-11-57

Exportação de café pela Colômbia de 1905 a 1956

"Continuamos a contestar tôda e qualquer estimativa sôbre a superprodução mundial de café já para o ano de 1958 e 1959", declarou à reportagem da GAZETA MERCANTIL o assessor-técnico do Departamento de Café da Federação das Associações Rurais do Estado de São Paulo (FARESP). prof. José Queirós Teles. E prossegue o entrevistado:

"É fácil verificar pelos algarismos abaixo que a própria Colômbia tão falada ùltimamente, não está em condições físicas de aumentar as suas safras dentro de poucos anos. O volume de sua lavoura cafeeira está ao redor de 940.000.000 de cafeeiros porém já com 250.000.000, deficitários velhos e imprestáveis. Vamos enumerar as suas safras exportadas desde 1905:

ANOS	SACAS
1905	580.811
1906	636.005
1907	568.377
1908	606.749
1909	707.020
1910	570.011
1911	631.666
1912	932.222
1913	1.020.741
1914	1.032.136
1915	1.129.849
1916	1.211.145
1917	1.047.394
1918	1.684.677
1919	1.443.947
1920	2.345.595
1921	1.764.823
1922	2.060.658
1923	2.215.824
1924	1.946.510
1925	2.244.508
1926	2.356.514
1927	2.356.514
1928	2.659.578
1929	2.835.776
1930	3.117.595
1931	3.017.399
1932	3.184.328
1933	3.280.038
1934	3.124.885
1935	3.785.675
1936	3.980.650
1937	4.059.642
1938	4.262.366
1939	3.773.652
1940	4.456.852
1941	2.911.505
1942	4.309.472
1943	5.250.922
1944	4.923.385
1945	5.149.399
1946	5.661.464
1947	5.338.866
1948	5.587.535
1949	5.409.653
1950	4.472.357
1951	4.793.983
1952	5.032.328
1953	5.605.127
1954	5.753.820
1955	5.866.891
1956	5.069.777

"Em 1905, o consumo mundial de café foi de 15.140.000, e em 1956 foi de .... 37.500.000 sacas, tendo a Colômbia concorrido com 5.069.777 sacas. As lavouras dêsse país são sombreadas, por essa razão as suas médias anuais não ultrapassam de 30 arrobas por mil pés. Para uma superprodução seria necessário que houvesse um aumento substancial na produção nesse país", concluiu o prof. José Queiróz Teles.

(Da "Gazeta Mercantil", 26-11-57)

Confronto da exportação de café pelos países latinos

NOVAS CONSIDERAÇÕES DO SR. JOSÉ DE QUEIROZ TELLES

No presente trabalho o Sr. José de Queiroz Telles faz confronto das exportações de café pelos países latinos. Diz:

"Mais uma pequena estatística do confronto da exportação, dos países latinos servindo de base para um apanhado quanto ao valor do café e sua porcentagem (em dóllars):

1 9 5 6	Exportação	Exportação	Percentagem
P A I S E S	Total	Café	
Brasil	1.482.020	1.029.782	69,5
Colômbia	573.340	412.835	76,8
México	842.900	111.069	13,2
El Salvador	112.730	87.360	77,5
Guatemala	108.244	89.170	82,4
Venezuela	2.263.000	33.336	1,5
República Dominicana	126.500	31.761	25,1
Costa Rica	63.590	33.831	53,2
Equador	91.966	29.038	31,6
Honduras	54.000	13.344	24,7
Cuba	666.203	21.661	3,3
Haiti	42.779	29.726	69,5
Nicarágua	650.077	23.169	35,6
Perú	311.435	8.931	2,9
Total	6.767.784	1.955.013	28,9

Por êste quadro podemos verificar que o café para muitos países não mantem influência em suas exportações. Citamos por exemplo — Venezuela — 1,5 do total de sua exportação; México, 13,2; Cuba, 3,3; Peru, 2,9; Honduras, 24,7 e assim por diante. Para outros países como o Brasil, 69,5; Colômbia, 76,8; El Salvador, 77,5; Guatemala, 82,4; Haiti, 69,5, a rubiácea representa quase o todo de suas exportações. Ainda continua em primeiro lugar a Venezuela com uma exportação no valor de 2.263.000 de dóllars, suplantando o colosso do Brasil em 781.000.00 de dóllars. Isto por que? Razão muito simples: o petróleo, que concorre enormemente para um país pequenino em terras e população. O dia em que o Brasil tiver o petróleo então nós poderemos ombrear e mesmo ultrapassar essa renda fabulosa da Venezuela; mas, para isso, devemos deixar de construir castelos na areia, e tratarmos de empregar o nosso dinheiro em terreno firme como seja a produção".

(Do "Diário de S. Paulo", 11-10-57

A produção de café da África quadruplicou desde 1935

Há 25 anos os países africanos supriam 10% do mercado mundial e agora 25%

O Departamento de Agricultura disse hoje que a produção de café na África quadruplicou desde 1935 e que os países africanos que há 18 anos supriam 10 por cento do mercado mundial, agora contribuem com 25 por cento.

O Serviço Estrangeiro de Agricultura expressa em uma revisão da situação do café africano, que durante êste ano continuou registrando lucros em sua relativa participação no comércio mundial de exportação e que possue uma grande habilidade para aumentar a produção.

A produção (na África) — diz — duplicou entre 1935-39 e 1946-47 e voltou a registrar igual aumento em anos posteriores.

O estímulo principal foi o nível de preços obtidos pela produção de café do Hemisfério Ocidental.

Os torradores norte-americanos e os fabricantes de café solúvel encontraram crescentes benefícios no café africano, e o tradicional mercado europeu dos produtos africanos também se expandiu.

O Departamento disse que a venda do café africano nos Estados Unidos foi afastada até certo ponto pelo tipo e a qualidade. A maior parte da produção africana é do tipo Robusta e parte do café árabe que se produz na região, não igualado em qualidade aos da América Latina.

"Os exportadores produtores africanos — acrescentou — estão a par desta desvantagem a fazem esfôrços para um melhoramento. Existe o perigo, contudo, de que esta melhora de qualidade aumente o custo de produção e afete portanto a atual vantagem no mercado norte-americano".

O Departamento manifestou que a maior zona de produção da África é o setor ocidental, inclusive a costa de Marfin, Camerum, África Equatorial, Ghana, Nigéria e Serra Leoa.

Acrescentou que esta zona exportou 2.900.000 sacas em 1956, do total de 8.700.000 das exportações africanas.

(De "A Tribuna", Santos, 8-12-57)

O café produziu em outubro de 1957 cêrca de US$ 90 milhões

As 1.490.360 sacas de café exportadas em outubro último renderam cêrca de US$ 87.300.000,00,ou sejam Cr$ 3.177.000.000,00.

Em igual mês do ano passado foram exportadas 1.298.640 sacas, representando US$ 81.940.000,00, valor que corresponde, em moeda nacional, a Cr$ 3.003.077.000,00.

Segundo dados estatísticos fornecidos pelo I.B.C., do total de 1.490.360 sacas 934.236 foram exportadas para os Estados Unidos, 33.911 destinadas aos portos nacionais e 316 consumidas a bordo. Do pôrto de Sántos sairam 629.165 sacas.

A disponibilidade nos portos de exportação em 31 de outubro era de .... 4.698.840 sacas, sendo 2.515.266 em Santos 880.845 no Rio 950.559 em Paranaguá, 297.195 em Vitória, 26.622 em Angra dos Reis, 22.783 em Salvador e 5.570 em Recife.

EXPORTAÇÕES DE JULHO A OUTUBRO

O quadro seguinte retrata a situação do nosso mercado exportador da rubiácea, nos dez primeiros meses do corrente ano, em confronto com igual período de 1956:

EXPORTAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉ

(Julho a outubro de 1957, em confronto com igual período do ano anterior)

PORTOS	Sacas de 60 quilos		% a + ou — % sôbre o Total		
	1956-57	1957-58	1957-58	56-57	57-58
Santos	3.138.543	2.837.929	— 9,6	58,4	57,6
Rio de Janeiro	829.517	1.099.914	+ 32,6	15,4	22,3
Paranaguá	918.544	560.072	— 39,0	17,1	11,4
Vitória	399.398	354.376	— 11,3	7,4	7,2
Angra do Reis	25.663	32.067	+ 25,0	0,5	0,7
Recife	30.032	22.497	— 25,2	0,6	0,5
Salvador	29.878	16.178	— 45,9	0,6	0,3
TOTAL	5.371.625	4.923.033	— 8,4	100,0	100,0

(Da "Gazeta Mercantil", 9-10-57)

Importação de café "PER CAPITA"

O boletim de George Gordon Paton divulgou recentemente dados sôbre a importação de café "per capita" num grupo de países em que figuram os principais centros de consumo da rubiácea, cotejando as cotas referentes a 1955 e a 1956.

Deve-se advertir que êsses números, nos quais se baseia o quadro abaixo, não reprentam necessàriamente o consumo "per capita". Isso porque não se levam em conta alguns fatores, tais como as reexportações efetuadas e as alterações nos estoques internos que se processam durante o ano. Todavia, feita essa restrição, os dados podem indicar as tendências gerais do consumo no decurso de 1955 e 1956. Assim, verifica-se que, relativamente ao número de seus habitantes, a Islândia, a Suécia, e a Finlândia, em 1956, receberam café em quantidades mais volumosas que os Estados Unidos, que constituem o maior mercado mundial para êsse produto. Igualmente, nos mesmos países, no ano passado, as entradas da rubiácea se processaram em rítmo mais acentuado, porcentualmente, que na república norte-americana. Por outro lado, é interessante notar que os importadores sul-americanos (Argentina, Uruguai e Chile) aparecem em posição secundária e que suas importações diminuiram em 1956, o que só aconteceu também, nas nações constantes do referido quadro, com referência a Portugal, Libano, União Sul-africana e Turquia.

IMPORTAÇÃO DE CAFÉ "PER CAPITA" POR DIVERSOS PAÍSES

EM GRAMAS

	1955	1956	% a + ou — em 1956
Islândia	7.645	11.266	+ 47,4
Suécia	7.382	7.954	+ 7,7
Finlândia	7.155	7.704	+ 7,7
Estados Unidos	7.219	7.586	+ 5,1
Dinamarca	6.388	7.064	+ 10,6
Benelux	5.168	6.869	+ 32,9
Noruega	6.289	6.416	+ 2,0
Suiça	3.675	4.510	+ 22,7
França	4.192	4.492	+ 7,1
Holanda	2.995	3.825	+ 27,7
Canadá	3.099	3.135	+ 1,2
Argélia	2.400	2.858	+ 19,1
Alemanha Ocidental	2.432	2.700	+ 11,0
Itália	1.534	1.579	+ 3,0
Argentina	1.534	1.447	— 5,6

Uruguai	1.597	1.261	— 21,0
Áustria	817	1.048	+ 28,3
Portugal	1.148	944	— 17,8
Grã-Bretanha	685	880	+ 28,5
Líbano	1.239	844	— 31,9
Israel	694	826	+ 19,0
União Sul-africana	821	789	— 3,9
Chile	1.112	776	— 30,2
Austrália	513	749	+ 46,0
Tchecoslováquia	408	540	+ 32,2
Espanha	309	417	+ 35,3
Iugoslávia	172	254	+ 47,4
Turquia	259	145	— 43,9
Japão	45	45	—

(Quadro elaborado pela FÔLHA DA MANHÃ, com numeros absolutos de George Gordon Paton & Co.)

(Da "Fôlha da Manhã", 27-11-57)

QUASE 90 MILHÕES DE DÓLARES PRODUZIU O CAFÉ EXPORTADO EM OUTUBRO

1.490.360 sacas de café exportadas em outubro último renderam cerca de US$ 87.300.000,00, ou sejam Cr$ 3.177.000.000,00. Em igual mês do ano passado foram exportadas 1.298.640 sacas, representando US$ 81.940.000,00, valor que corresponde, em moeda nacional, a Cr$ 3.003.077.000,00. Segundo dados estatísticos fornecidos pelo IBC, do total de 1.490.360 sacas 934.326 foram exportadas para os Estados Unidos, 39·911 destinadas aos portos nacionais e 316 consumidas a bordo. Do pôrto de Santos sairam 629.165 sacas. A disponibilidade nos portos de exportação em 31 de outubro era de 4.698.840 sacas, sendo 2.515.266 em Santos, 880.845 no Rio, 950.559 em Paranaguá, 297.195 em Vitória, 26.622 em Angra dos Reis, 22.783 em Salvador e 5.570 em Recife.

(Do "Boletim da Associação Comercial de Santos," n.º 486)

Era de 7.146.000 sacas a existência de café da safra 1957/58 em 30 de setembro

Registradas, de julho a setembro, 7.169.000 sacas e consumidas 3.696.000 — Posição estatística do produto, segundo dados do I.B.C.

De acôrdo com dados estatísticos do Instituto Brasileiro do Café, era a seguinte a posição estatística do café, em 30 de setembro último: saldo verificado em 30 de junho 3.673.000 sacas: 1) a liberar 60.000; 2) estoque disponível nos portos 3.613.000 sacas.

Café registrado de julho a setembro: 7.169.000 sacas, sendo: 1) cafés de safras anteriores 15.000; 2) cafés da safra em curso 7.128.000; 3) cafés revertidos aos mercados 26.000 sacas.

O consumo de julho a setembro último foi de 3.696.000 sacas, sendo: 1) exportação para o exterior 3.428.000; 2) comércio de cabotagem 100.000; 3) consumo no interior e industrializado 41.000; 4) consumo nos portos 124.000; 5) cafés retirados dos mercados 3.000 sacas.

A existência, em 30 de setembro último, era, portanto, de 7.146.000 sacas, incluindo o café existente nos portos, em trânsito e nos Armazéns Reguladores.

Os dados acima referem-se aos cafés da safra de 1957-58.

O quadro abaixo mostra êsse movimento em confronto com anteriores.

POSIÇÃO ESTATÍSTICA DO CAFÉ NO BRASIL EM 30 DE SETEMBRO

Safras 1953/54 a 1957/58

Unidade: mil sacas de 60 quilos

ESPECIFICAÇÃO	SAFRAS				
	1953-54	1954-55	1955-56	1956-57	1957-58
I — SALDO VERIFICADO em 30-6:					
1) a liberar	69	15	66	2.874	60
2) estoque disponível nos portos	3.235	3.304	3.239	3.856	3.613
Total	3.304	3.319	3.305	6.730	3.673

II — CAFÉ REGISTRADO (julho a setembro):					
1) cafés de safras anteriores	71	31	10	39	15
2) cafés da safra em curso	6.720	7.693	10.588	5.425	7.128
3) cafés revertidos aos mercados	—	—	—	—	26
Total	6.791	7.724	10.598	5.464	7.169
Total I + II	10.095	11.043	13.903	12.194	10.842
III — CONSUMO (julho a setembro):					
1) exportação para o exterior	3.906	1.982	3.980	4.073	3.428
2) comércio de cabotagem	129	87	136	63	100
3) consumo no interior e industrializado	—	—	—	7	41
4) consumo nos portos	116	118	100	116	124
5) cafés retirados dos mercados	—	—	—	—	3
Total	4.151	2.187	4.216	4.259	3.696
IV — EXISTÊNCIA (*)	5.944	8.856	9.687	7.935	7.146

NOTA: (*) Inclui o café existente nos portos, armazéns reguladores e em trânsito.

Cultura intercalar

Nas novas plantações de café em terras cansadas, nota-se às vêzes que o lavrador faz o plantío de cereais a fim de cobrir as despesas de sua formação. Esta prática não deve ser seguida pelos proprietários que pretendem ter uma lavoura bem formada. Os dados experimentais obtidos indicam que as culturas intercaladas são sempre prejudicadas, reduzindo a produção do cafèzal. Mesmo o plantío do feijão, que parece tão inofensivo, contribui com boa parcela para diminuir a produção do café. Os lavradores que estão presos a contratos de formação de cafèzal na base de plantío intercalar do milho ou arroz, deverão pelo menos adubar convenientemente as culturas intercalares, para reduzir os danos que causam ao cafèzal.

Sucesso na adubação de café

Seguindo recomendação do Instituto Agronômico de Campinas, o Sr. Shinzei Miyashiro, de Flórida Paulista, fêz a seguinte adubação em 11 mil pés de café, plantados em terra arenosa.

Fertilizantes	*Quantidade aplicada gramas/pé*	*Elementos nobres grs./pé*
Uréia (45% N)	180	87
Superfosfato triplo (45% $P_2 O_5$)	130	59
Cloreto de potássio (60 % K_2)	200	120

Devido a circunstâncias alheias à sua vontade, essas quantidades de adubos foram aplicadas com algum atrazo, divididas em dois parcelamentos iguais, em fevereiro e em março de 1957. É evidente que nessa ocasião já estava nas plantas tôda safra a ser colhida em 1957. Considerando, porém, que em dezembro de 1956 houve uma florada tardia, bastante apreciável, não serão estranháveis os resultados obtidos com essa adubação, apesar do atrazo na aplicação dos fertilizantes.

Como era de se esperar, não houve aumento de produção. Houve, porém, notável melhoria no tipo do café colhido, possìvelmente em consequência da melhor granação dos frutos. Por ocasião da venda do café colhido nos talhões adubados, obteve o Sr. Miyashiro Cr$ 20,00 a mais, por 10 kg., do que na venda de café colhido em lugares não adubados. Como a produção média dos 11 mil cafeciros adubados foi de 100 sacos por mil, isto é, cêrca de 2 kg. de café beneficiado por pé, conclue-se que a adubação feita pelo Sr. Miyashiro proporcionou-lhe, só pela melhoria do tipo, uma renda adicional de Cr$ 4,00/pé, suficiente para amortizar o custo dos adubos empregados.

Se ficasse apenas nessa amortização, seria pequeno o sucesso da adubação feita. A consequência principal, porém pode ser vista no cafèzal do Sr. Miyashiro: plantas bem enfolhadas, mostrando que não sentiram a produção dêste ano; ótimo crescimento de ramos para as floradas que se abriram em 1958 superior aos 100 sacos por mil pés colhidos no ano anterior.

(Do "Boletim Informativo da Manhã S. A." n.º 90)

Adubação verde

HÉLIO JOSÉ SCARANARI

A adubação deve ser adotada por todo lavrador progressista e realmente interessado na conservação de sua propriedade. O cafeeiro é planta exigente em solos ricos em húmus e consequentemente a adubação orgânica é importante à manutenção da boa produtividade do cafèzal. A aplicação de adubos químicos nitrogenados, fosfatos e potássicos juntamente com a matéria orgânica, permite ao lavrador auferir maiores lucros com colheitas mais abundantes. Uma das formas para incorporação de matéria orgânica ao solo é pela adubação verde. Os resultados com esta adubação não são imediatos e dependem principalmente do solo em que se situa a lavoura. Nas terras mais novas, o seu efeito se faz sentir depressa. Em ensaio realizado na Estação Experimental de Pindorama, o emprêgo de leguminosa acompanhada de adubações minerais deu resultados quase equivalentes aos obtidos com o estêrco mais adubos químicos. Daí se pode inferir que a adubação verde é uma prática benéfica e vem em auxílio do lavrador atuando como fonte auxiliar na manutenção de produtividade do cafèzal. Deve ter-se em mente que seu benefício não pode ser avaliado logo após sua aplicação, carecendo de certo número de anos para isso. Os efeitos se fazem sentir pela massa verde produzida pela parte aérea e pela quantidade de raízes distribuidas nas diferentes camadas do solo. Estas raízes melhoram a textura do solo, aumentam a sua capacidade de retenção das águas pluviais em virtude dos inúmeros canalículos que ficam após sua decomposição e promovem a translocação dos elementos minerais das camadas mais profundas às camadas superficiais, nas quais se encontram as raízes de cafeeiros. Além disso, a leguminosa contribui para o combate à erosão e torna os tratos dos cafeeiros mais baratos em virtude das carpas ficarem limitadas ao espaço entre os cafeeiros nas linhas.

O plantío da leguminosa não deve ser feito em apenas uma linha nas ruas dos cafeeiros como comumente se observa, mas sim em 3 ou 4 linhas. Sòmente desta maneira é que se obtêm resultados compensadores. Nos talhões cujos cafeeiros estão muito juntos, é preferível não semear a leguminosa. A Crotalaria juncea, feijão de porco, feijão baiano, mucuna anã e soja, são as leguminosas que podem ser semeadas no cafèzal. Indubitàvelmente as duas primeiras são as que reunem melhores características para tal fim, em vista do seu desenvolvimento, sistema radicular e massa sêca que apresentam.

A semeação das leguminosas deve ser feita nesta época do ano (outubro-novembro). Os espaçamentos indicados para a semeação dessas leguminosas são de 20 cm entre plantas nas fileiras para o feijão de porco; 10 cm para a

mucuna anã e feijão baiano e semeação em linha corrida para a Crotalaria e soja. A distância de 40 cm entre fileiras é constante para tôdas as leguminosas citadas. O corte será feito em princípios de fevereiro, quando as plantas já apresentam certa porcentagem de florescimento. Havendo bastante chuva, há a possibilidade de se retardar o corte no máximo para fins de fevereiro. A operação do corte na época certa é de suma importância, pois essa prática tornará prejudicial ao cafeeiro.

A Crotalaria juncea é uma das melhores produtoras de massa verde. Após 40-50 dias de semeação, ela pode ser cortada a cêrca de 10 cm do solo a fim de forçar uma nova brotação. Visa-se, com isto, evitar o abafamento dos cafeeiros novos e permitir melhor insolação às plantas. A operação do corte das leguminosas deve ser feita com enxada ou máquinas rotativas, deixando-se a massa sôbre o solo.

Os resultados da adubação verde serão melhorados se fôr feita a aplicação de inoculante de bacterias nas sementes. O inoculante para Cowpea pode ser empregado para as leguminosas citadas, com exceção da soja, que possui inoculante específico. Empregam-se 200 gramas de pó inoculante (uma caixa) para 50 quilos de sementes; para o feijão de porco e mucuna anã, em vista do maior tamanho de suas sementes, a quantidade de inoculante pode ser reduzida à metade.

A relação abaixo mostra as quantidades em quilos de sementes necessárias para o plantío de cada 1.000 cafeeiros, em um cafèzal com espaçamento de 3,50 x 3,50 metros, que permitirá a semeação de 3 a 4 linhas de leguminosas.

Leguminosa	Linha 3	Linha 4
Feijão de porco	65	87
Crotalaria juncea	32	43
Soja	45	60
Mucuna anã	60	80
Feijão Baiano	20	26

Caso haja necessidade de cálculo da quantidade de sementes para os cafèzais com os novos espaçamentos atualmente indicados, pode-se tomar por base o pêso de sementes necessárias à semeação de 100 metros de sulco, a saber: feijão de porco 625 gramas; Crotalaria juncea 310 g; mucuna anã 460 g; aliança 560 g e feijão baiano 190 g.

Observa-se quase sempre, e principalmente nesta época do ano, certa falta de sementes de leguminosas, razão pela qual o lavrador de café deve procurar produzir as sementes dos adubos verdes. Assim, nos próximos anos não terá dificuldade em realizar esta prática agrícola, que contribui para a manutenção de um bom estado de lavoura.

(De "O Estado de São Paulo", 9-10-57)

PLANEJAMENTO DA ADUBAÇÃO

Como nem tôdas as propriedades cafeeiras se acham organizadas para a produção de estêrco ou composto em quantidade necessária à adubação de todo o cafèzal, o eng. agr. J. E. T. Mendes elaborou um plano, pelo qual todos os cafeeiros são adubados com matéria orgânica e adubos químicos dentro de um ciclo de 3 anos. O cafèzal é dividido em três partes, recebendo a primeira delas o estêrco produzido na propriedade; na segunda será semeada uma leguminosa acompanhada de adubo químico, completando-se a adubação da terceira parte com os adubos nitrogenados, fosfatados e potássicos. Nos anos seguintes faz-se a troca destes adubos de acôrdo com a seguinte orientação.

Quadra	1.° ano	2.° ano	3.° ano
1	ad. orgânica	ad. mineral	ad. verde
2	ad. mineral	ad. verde	ad. orgânica
3	ad. verde	ad. orgânica	ad. mineral

Dessa forma, cada setor do cafèzal receberá dentro de três anos adubo orgânico de valor para o desenvolvimento e produção dos cafeeiros.

O problema da fixação do aroma ao café solúvel

Um dos problemas que preocupam os fabricantes do café solúvel nos Estados Unidos é o do aroma, inexistente nesse tipo de café e que é um dos principais atrativos aos consumidores. Uma firma norte-americana, a Maxwell House, lançou recentemente um novo tipo de solúvel ao qual foi adicionado o aroma característico de bebida . No entanto, em carta dirigida ao chefe do Escritório do I.B.C. em Nova York, o sr. J. K. Evans, ex-diretor daquela firma, afirma que o objetivo da inovação não foi conseguido, pois o aroma desaparece tão logo é aberto o frasco que contém o produto. A despeito de não se ter conseguido a fixação do aroma à bebida — disse o sr. Evans — o efeito psicológico da medida representa um passo no sentido de aproximar-se as características próprias do café torrado fresco ao produto fabricado em forma solúvel.

(Da "Fôlha da Manhã", 23-10-57)

As pesquisas do IBEC

Acaba de ser publicado o relatório do "IBEC Research Institute" relativo aos sete anos de atividade no Brasil, ou seja, de 1950 a 1956. Partindo dos dois produtos, o café que em 1955 constituiu cêrca de 40% da produção agrícola brasileira e o gado que, nesse mesmo ano, representou cêrca de 19%, os técnicos do Instituto de Pesquisas IBEC concentraram a sua indagação em alguns dos principais problemas relativos ao café e às pastagens, já que a produção de carne está diretamente ligada à qualidade e a produção dos pastos.

Com o decréscimo da produção do café nas terras velhas de São Paulo, essa cultura se transferiu para as terras novas do Paraná mas teve de enfrentar o problema das geadas; e no espaço dos três últimos anos a que se refere o relatório, foi muito sacrificada, do que maior interêsse pela formação de novas lavouras no Estado de São Paulo. As novas lavouras e os problemas de cuja solução depende o seu êxito, interessam profundamente o desenvolvimento de São Paulo.

A aplicação de cobertura na cultura do café é uma das práticas que poderá tornar-se rotina, dentro em breve, como já é o caso da cultura do figo. Entre as vantagens advindas dessa prática, destaca-se o aumento de produção, o qual, na colheita de 1956, se elevou a 72%. Evitando os nefastos efeitos da erosão, impedindo ou dificultando o crescimento de ervas daninhas, melhorando as condições físicas e químicas do solo, mantendo no solo maior quantidade de umidade, a cobertura é prática que deve ser experimentada pelos nossos cafeicultores, segundo as conclusões a que chegou o IBEC. As experiências mostraram que, nos canteiros em cobertura, as raízes apresentavam peso 3,5 vêzes superior ao que foi verificado nos canteiros, apresentados como têrmos de comparação. Os lavradores que se têm dedicado à formação de novas lavouras de café nas terras velhas observam que essas plantações se ressentem, muitas vêzes, de elementos que, até há poucos anos, não despertavam maior curiosidade; entretanto, hoje, sabem êles que entre tais elementos se encontram os chamados elementos raros, aplicados sob a forma de quelatos. Nada menos de seis elementos raros são indispensáveis para o bom desenvolvimento do cafeeiro e as experiências mostraram um aumento de produção da ordem de 240%. Todos êsses trabalhos têm sido acompanhados de análises de fôlhas em laboratório; e, nesse particular, merece especial menção a aplicação de elementos radioativos junto aos adubos, o que permite determinar com relativa facilidade e grande precisão o melhor local para a aplicação do adubo, se à superfície, se enterrado. Outras experiências foram feitas tendo-se em vista a necessidade de melhor sêca do produto colhido para não perder as boas qualidades da bebida. Tôdas essas experiências foram realizadas em colaboração com o Instituto Agronômico de Campinas, e principalmente em duas grandes fazendas de café de São Paulo e do Paraná.

As pastagens mereceram também a atenção dos técnicos do IBEC, sobretudo quanto ao combate de plantas invasoras, entre as quais se destaca o "leiteiro", uma das maiores pragas, o qual, pela sua resistência e facilidade de reprodução, concorre para o abafamento de boas gramíneas. Como resultado dessa concorrência há forte redução de forragem para o gado e baixo rendimento das terras. Dos hermicidas experimentados, o Karmex W parece ser o mais indicado para combater o "leiteiro" embora seja êle de ação lenta. Para o combate às "vassouras", o 245 T apresenta resultados bastante promissores.

Êsses poucos exemplos dos resultados mostram claramente que os problemas agronômicos estão sendo considerados pelo IBEC de maneira objetiva. Por isso mesmo em alguns casos, adiantados em outros, mostram que se deve dar ao IBEC facilidades que lhe permitam colaborar mais estreitamente com os nossos especialistas e resolver os problemas que dependem de meios de pesquisa inexistentes nos nossos institutos agronômicos. Embora disponham de elementos capazes, a falta de recursos reduz-lhes consideràvelmente o rendimento do trabalho.

"PANCOMTEL"

COMTELBURO LTD. — PANAMEURO S/A.

Agência especializada nas informações de mercados nacionais e estrangeiros a saber:

CAFÉ — *ALGODÃO — BORRACHA — TÍTULOS — CÂMBIO — METAIS AÇÚCAR — CACAU — JUTA — TRIGO — COUROS — ETC.*

Assinaturas e mais informações nos seguintes endereços:

RIO DE JANEIRO:
Rua Beneditinos, 17 — 4.o andar
Fone: 23-0012

SÃO PAULO:
Rua Líbero Badaró, 488 — 2.º andar
Fone: 33-4976

SANTOS:
Praça Azevedo Junior, 14 — 4.º andar — Fone: 2-7278

Agências nos principais Estados do Brasil

Operação de despolpamento

AIRTON RIGITANO
(Engenheiro-agrônomo)

É a operação que se pratica com o objetivo principal de livrar o grão de café do seu envólucro exterior, isto é, da casca ou polpa e da mucilagem. Ela tem por finalidade preparar o grão de café de tal maneira que constitua uma produto estável de fácil armazenamento, que possua sua qualidade e que seja de fácil exportação, pelas suas características excelentes.

Para se conseguir isto é necessário:

1) remover a casca do grão de café;

2) remover a mucilagem das sementes pròpriamente ditas;

3) proceder a uma sêca uniforme e a mais perfeita possível;

4) evitar o desenvolvimento de mau cheiro e sabor desagradável no grão de café;

5) evitar a perda das características e qualidades naturais do grão, tais como côr, aroma, aspecto, etc.

As duas primeiras fases são de fácil contrôle e execução, sendo as três últimas mais complexas, onde entram inúmeros fatores que poderão influir nas mesmas, dificultando ou facilitando as suas operações para que se chegue ao fim desejado.

A remoção da casca ou polpa do grão de café se faz por intermédio de aparelhos mecânicos, denominados — DESPOLPADORES — dos quais existem inúmeros tipos de fabricação e de diferentes procedencias, produtos da indústria nacional e estrangeira. Variam quanto à capacidade de produção e outras características, porém o princípio é sempre o mesmo — esmagamento do grão de café cereja, provocando a separação da casca das sementes pròpriamente ditas.

Em síntese, um despolpador compõe-se de uma moenda para receber o café, de um cilíndro recoberto por uma chapa de cobre, provida de mamilos, os quais possibilitam a separação da casca ou polpa das sementes, uma vez comprimidas contra uma ou mais peças de borracha ou chapa de ferro.

Na operação de despolpamento, a casca sairá por um lado, na sua quase totalidade, enquanto que as sementes sairão por outro lado ou embaixo da máquina, acompanhada de alguma pequena porção de casca e dos grãos verdes não despolpados, cuja separação se dará posteriormente. A separação da casca ou polpa é facilitado pelo deslizamento fácil que têm as sementes de café, recém-despolpadas, pela existência da mucilagem, que as torna muito lisas e escorregadias.

A fim de evitar uma operação de despolpamento mal feita, há necessidade de que o despolpador seja muito bem ajustado. Com isto evita-se a passagem de grãos sem despolpar e também o aparecimento nos despolpados, de grãos mordidos, quebrados ou cascas em excesso, que vem depreciar o produto posteriormente e constitui defeitos de operação.

Êste ponto, aparentemente sem importância é no entanto de enorme valia para a obtenção de um despolpamento perfeito, embora a casca não seja pròpriamente eliminada pelo benefício, mas interfere na boa apresentação do despolpado antes daquela operação.

Um melhor ajuste dos despolpadores será obtido, desde que se proceda antes dessa operação, a uma separação por tamanho do café cereja, por meio de peneirões, em três tipos distintos, isto é, graudos, médios e miudos. Os miudos irão diretamente para o terreiro, secando em casca, enquanto os outros dois tipos serão despolpados separadamente uma dos outros, em um ou mais despolpadores devidamente ajustados. É claro que um despolpador não poderá executar trabalho perfeito, trabalhando com material desuniforme em tamanho. O ideal seria conseguido utilizando-se máquina despolpadora, que concomitantemente, despolpasse graudos e médios sem machucá-los ou quebrá-los objetivo êsse que os fabricantes de tais maquinárias têm procurado atingir.

A alimentação do despolpador deverá ser a mais uniforme possível, de modo que a massa de café se distribua por tôda a moega, o que facilitará a sua distribuição por todo o cilíndrico despolpador, com quantidades aproximadamente iguais. Numa operação de despolpamento os grãos verdes que porventura acompanhem o cereja, não serão despolpados devido à forte aderência da casca nas sementes. Normalmente, na maior parte das vêzes, são quebrados ou machucados, sendo necessária a sua separação posterior, para não depreciar o produto.

Nunca será demais repisar que o despolpamento deverá ser processado no mesmo dia da colheita, geralmente à tarde, deixando que se proceda à fermentação durante a noite.

Esta necessidade de se efetuar a operação de despolpamento o mais breve possível, decorre de vários fatores, entre os quais podemos citar os seguintes:

1) a fermentação se inicia logo após a colheita ou poucas horas depois;

2) o calor, a luz solar, os traumatismos provocados nos frutos, pela colheita e operações subsequentes, favorecem a fermentação;

3) os grãos de café amontoados ou ensacados têm condições favorecidas para o progresso da fermentação.

Uma vez afetuada a operação de despolpamento, entra-se na fase de fermentação do café despolpado.

(Da "Fôlha da Manhã," 12-10-57)

Adubação das covas

J. A. Camargo Pacheco

Não obstante os bons e inegáveis efeitos que proporciona, a adubação das covas não é operação tão generalizada quanto se supõe. O lavrador muitas vêzes se esquece que a formação de novas lavouras em terras já cultivadas por vários decênios é tarefa exequível, mas que exige, para ser compensadora, como realmente pode ser, um mínimo de cuidados de técnica agronômica, entre os quais avulta, edividentemente, a adubação.

Em muitas zonas do Estado, a preocupação máxima do lavrador é com o "pegamento" das mudas e, assim, abre as covas mais para que suas paredes condicionem um ambiente úmido e sombrio, que para qualquer outro fim. As mudas são plantadas em 4 buracos abertos à cavadeira no fundo da cova, num sub-solo compacto. Em virtude disso, as mudinhas uma vez "pegadas", não se desenvolvem satisfatòriamente, amarelecem e ficam "pernilongas". Surge então o problema da adubação que agora não poderá ser senão parcialmente, resolvido a inteiro contento.

É necessário pois que o lavrador se convença que a ocasião da abertura das covas é uma excelente oportunidade, única talvez, para uma adubação racional, uniformemente distribuida e assim ao alcance de todo o sistema radicular, urgindo portanto aproveitá-la.

Os adubos orgânicos (estêrco de curral, composto etc.) devem assim ser empregados, sempre que possível, em doses razoáveis (15 a 20 l. por cova). Agem êles não só quìmicamente, fornecendo elementos nutritivos, como fìsicamente, dando aos solos argilosos menor compacidade e maior coesão aos arenosos.

As tortas oleaginosas e o estêrco de galinha, embora de origem orgânica, agem mais como fontes de nutrientes, em virtude de maior riqueza percentual dêsses elementos e do pequeno volume com que são utilizados (1 a 2 kg por cova).

Com referência aos fertilizantes químicos é conveniente saber que dados obtidos pelo Instituto Agronômico de Campinas mostram que até os 4 1/2 anos de idade o cafeeiro absorve por mil pés, 94 kg de nitrogênio, 15 kg de fósforo (p205) e 116 kg de potássio (K20). Destarte é necessário que o cafeeiro a ser plantado tenha à sua disposição suprimentos razoáveis dêsses elementos, para que possa se desenvolver satisfatòriamente.

Cafeeiros cultivados sob condições artificiais de carência de fósforo, mostram acentuada redução do sistema radicular. É bastante lógico que não se

possa esperar vigor vegetativo e boas produções de plantas possuidoras de raízes fracas, pouco abundantes e subdesenvolvidas. A adubação fosfatada não pode pois ser relegada a plano secundário e, dada a baixa capacidade de aproveitamento do fósforo, a aplicação, na cova de 300 gramas de algum fosfato deve ser considerada como mínima.

Os dados citados acima mostram que o potássio é o elemento absorvido em maiores quantidades pelo cafeeiro em formação. Para a adubação das covas é conveniente usar quantidades não superiores a, por exemplo, 100 g de cloreto de potássio; doses maiores podem causar danos às plantas.

Quanto ao nitrogênio, os conhecimentos mais recentes evidenciam a vantagem de seu uso parcelado e em cobertura, dada sua extrema mobilidade no solo. Essa deverá, pois, ser a forma sob a qual deve ser aplicado em 3 ou 4 doses de, por exemplo, 40 a 50 g de salitre do chile ou sulfato de amôneo espaçadas de 30 a 40 dias.

Em qualquer caso, os adubos orgânicos ou minerais devem ser empregados em perfeita mistura com a terra, (ressalvado o caso do nitrogêneo), e com alguma antecedência do plantío.

É claro que as quantidades aqui indicadas são gerais, podendo variar de acôrdo com a conveniência e as particularidades de cada caso. O que é possitivo é que a adubação orgânica e a mineral do cafeeiro, desde o início de sua vida no local definitivo, é uma prática básica na formação de novos cafèzais em terras esgotadas por anos e anos de cultivo intensivo.

(De "O Estado de São Paulo," 16-10-57)

O CAFÉ NA ECONOMIA DA AMÉRICA LATINA

O café exportado em 1955 teve o valor de 85,6% em relação ao valor dos totais das mercadorias exportáveis de El Salvador. Para a Colômbia, essa porcentagem foi de 83,5 para a Guatemala de 76,5, para o Haiti, de 66,4 e, para o Brasil, de 59,3%. Para o México, um dos grandes produtores de café, essa exportação teve o valor de apenas 14%.

Elimine as falhas de seu cafèzal. De nada vale possuir centenas de alqueires plantados, se em cada alqueire há numerosas falhas.

Cada falha constitui um *deficit*.

Cada falha é um roubo.

Aperfeiçoamento dos nossos métodos de cultivo, colheita, preparo e industrialização do café

Todos sabem que o nosso país vem, de há longos anos, lutando com inúmeros e sérios problemas que bem de perto dizem respeito à nossa maior fonte de rendas — o café. Se de um lado temos procurado resolvê-los, com a adoção de medidas ocasionais, por outro, no terreno técnico pròpriamente dito, ainda muito temos que realizar de útil.

Vejamos por exemplo, a questão das impurezas contidas nos nossos cafés. Ninguém ignora que os mercados consumidores de todo e qualquer produto, seguindo evolução natural, que determina o progresso, tornam-se cada vez mais exigentes quanto aos artigos que lhes são oferecidos.

E quando a ansia de satisfazer aos mercados estabelece a concorrência, através da qual se observa a oferta de produtos, se não mais baratos pelo menos de melhor qualidade, é que o produtor — seja agrícola, seja industrial — se vê em sérias dificuldades para fazer valer a sua mercadoria, ainda que seja para dela obter apenas o justo preço. Surge, consequentemente, o problema de torná-la aceitável, quando não preferida.

É êsse o caso do café brasileiro. Os concorrentes aí estão, conquistando com os seus produtos finos, de belo aspecto, isentos de impurezas e defeitos mercados que até há pouco nos pertenceram. Faz-se mister observar-se que os cafés brasileiros bem preparados, em confronto com os de outras procedências, nada lhes ficam a dever.

A necessidade da produção de cafés finos, felizmente, vêm sendo bem alcançada por nossos lavradores. São poucos os que ainda insistem em sustentar que o café vale mais pela zona de produção do que pela qualidade realmente apresentada.

O QUE DEIXAMOS DE GANHAR

A colaboração do comércio exportador à campanha objetivando o aperfeiçoamento da produção cafeeira tem sido valiosa. Consideram os nossos vendedores o movimento que ora empreende o Instituto Brasileiro do Café, visando ao aperfeiçoamento dos nossos métodos de cultivo, colheita, preparo e industrialização do café ação das mais nobres e necessárias aos interêsses do Brasil, em face da concorrência internacional pela conquista dos mercados consumidores.

O parecer do responsável pela firma que mais exporta café pelo pôrto do Rio não difere da opinião do govêrno, do pensamento dos técnicos e da nova mentalidade que, felizmente, vai se impondo entre os cafeicultores.

Com sua experiência de negociante que lida há longos e longos anos

com o comércio exportador do produto básico do Brasil, revela à imprensa o sr. Jabour, analisando o volume de vendas de cafés baixos, uma estimativa, que, por si só, dá razão, inspira e não deve permitir que qualquer circunstância obstrua êsse salutar trabalho de âmbito nacional objetivando a produção de cafés de qualidade: calcula aquele exportador que deixamos de receber em divisas, anualmente, cêrca de 150 milhões de dólares, não sòmente deixando de suprir os mercados consumidores de cafés finos, que não temos em volume suficiente, mas também vendendo grandes contigentes de cafés inferiores a preços baixos.

Têm razão o entrevistado, bastando, para confirmar o acerto de sua ponderação, atentarmos para os preços semanais fixados pelo govêrno para a exportação, onde se verificam via de regra diferenças superiores a mil por saca entre os tipos de Santos e os baixos de Vitória.

O RIGOR DO MERCADO INTERNACIONAL DE CONSUMO

Além da questão do preço, é preciso que nossos cafeicultores se capacitem de que o mercado internacional é efetivamente exigente em tôrno da qualidade superior do café. Prova a assertiva o fato de que pràticamente não dispomos de cafés finos para exportar — tôda a produção melhor se escoa ràpidamente — enquanto que os estoques nos portos brasileiros se compõem de oitenta por cento de cafés inferiores. Por outro lado, os "milds" e cafés regulares são exportados pelos centro-americanos em tôda a sua produção não existindo naqueles países "carryover".

Não há exportador no Brasil que não esteja em condições de oferecer exemplos concretos de rigor do mercado de consumo internacional em preferir cafés finos. São sem conta as recusas a que são forçados em relação às ofertas para descrições de alta qualidade.

Somem-se essas recusas e teremos uma explicação positiva de um dos mais importantes fatores que ocasionaram e ocasionarão a perda de mais mercado. Trata-se, assim, de uma ameaça à nossa posição no futuro, condicionada portanto à melhoria da qualidade de nossa principal fonte de riqueza.

A campanha ora em curso em todo o país objetivando a melhoria dos nossos cafés deve apresentar o êxito que dela se espera. Os resultados para a economia nacional serão esplendidos, não apenas pela garantia de maior entrada de ouro no país, mas também pela segurança com que retomaremos as redeas de mercados consumidores que sempre foram nossos e hoje arrebatados pelos detentores de grandes safras de cafés de qualidade e que conosco competem.

Os cafeicultores estão assim com o campo livre para as suas operações. De seu patriotismo depende o triunfo final.

(Do "Diário de São Paulo", 13-10-57)

60 sacos por mil pés, aos 2 anos e meio de idade

Entre as numerosas plantações novas de café, formadas em solos "cansados", de acôrdo com os requisitos da técnica agronômica atualmente aconselhada, destaca-se, pela excepcional produção obtida aos 2½ anos de idade, a que se encontra na Fazenda Forquilha Grande, em Jaú, pertencente ao Sr. Numo Ferreira do Amaral. Trata-se de um pequeno cafèzal, com 11 mil pés, formados em terra rôxa anteriormente cultivada, e que por muitos anos teve uma plantação de eucaliptos: Nêsse cafèzal, a safra de 1957, colhida a dedo, foi de 100 sacos de café cereja por mil pés, ou seja 11 litros de café maduro por planta, equivalentes a 6,6 kg de cerejas por pé. Sabendo-se que um litro de cerejas dá cêrca de 100 gramas de café beneficiado sêco, verifica-se que essa produção é de 75 arrobas por mil pés, ou, ainda, de 60 sacos de café em côco por mil cafeeiros. É preciso conhecer a hitória dêsse cafèzal, para que se compreenda uma primeira produção assim elevada.

A variedade escolhida foi o Mundo Novo, linhagens CP 37G, CP 378 e CP 379, conhecidas pela sua rusticidade e alta capacidade de produção. As mudas, em laminados individuais, foram transplantadas ao local definitivo em março e abril de 1955, a 4 pés por covas, em curvas de nível e no espaçamento de 3,0x2,5 metros.

Dois meses após o plantío efetuou-se uma adubação nitrogenada em cobertura, com 100 gramas de calnitro, por cova. Ainda no ano agrícola 1955-56 fizeram-se as seguintes adubações, em cobertura e por pés: em novembro, 1 kg de uma fórmula 6-6-12; em janeiro, 100 gramas de salitre-potássico; em abril e em maio de 1956, 100 gramas de sulfato de amônio. Todo o cafèzal foi irrigado por aspersão, em agôsto, outubro e dezembro.

Adubações igualmente intensivas foram feitas no ano agrícola de 1956-57. Cada pé de café recebeu mais 1 kg da fórmula 6-6-12, em agôsto; 100 gramas de sulfato de amônio em setembro e outras 100 gramas em janeiro; e, finalmente, 60 gramas de uréia em março e em abril.

Em conseqüência dessas adubações, da irrigação e dos tratos esmerados, foram excepcionalmente bons os resultados da primeira colheita, realizada em 1957, dois anos após a transplantação para o local definitivo. Via de regra, ao atingir essa idade, os cafèzais novos proporcionam, apenas um pequena catação, e sòmente no terceiro ou no quarto ano começam a dar safras maiores, capazes de amortizar as despesas de formação e de deixar os primeiros lucros. Na Fazenda Forquilha Grande, porém, O Sr. Numo Ferreira do Amaral, colheu 60 sacos de café em côco por mil pés, quando a idade do seu cafèzal era de dois anos e meio, a contar das sementes.

Em virtude do ótimo estado atual das plantas, do seu enfolhamento, e das floradas que se abriram nos últimos meses, prometendo para 1958 produção superior aos 60 sacos colhidos em 1957, a Fazenda Forquilha Grande já procedeu a uma aplicação de estêrco de curral, e a adubação nitrogenada em cobertura, com 100 gramas de uréia, por pé. Em novembro tôdas as covas irão receber 1 kg de fórmula 6-6-12. Em janeiro, em março e talvez em junho de1958, dependendo das chuvas, serão aplicadas 100 gramas de calnitro ou de sulfato de amônio, em cada uma dessas três épocas.

É de se esperar, portanto, que os 11 mil pés de café Mundo Novo da Fazenda Forquilha Grande continuem a se colocar entre as melhores lavouras novas do Est. de S. Paulo, e que se preparem para produções ainda maiores em 1959 e 1960.

(Do "Boletim Informativo da Manah" S. A, n.º 91)

CAFEICULTOR

AJUDE O BRASIL — ajudando-se a si mesmo — a preservar uma tradição ameaçada, de líder da produção mundial de café.

— Siga estas instruções para obter um café de bom tipo e boa qualidade:

1.º) — Não misture café de varrição com café de colheita; faça uma ou mais varrições, se necessário.

2.º) — Faça a colheita em pano.

3.º) — Se não for possível fazer a colheita em pano, derrice o café e faça o seu levantamento no mesmo dia.

4.º) — Separe o café pelos diferentes tamanhos e graus de maturação, através de lavadores ou seletores, antes de iniciar a secagem.

5.º) — Faça o despolpamento de tôda a quantidade de café que for possível.

6.º) — Proceda a uma secagem cuidadosa, se possível por processos mecânicos que assegurem igualmente dos lotes e evitem as influências do clima e da temperatura.

7.º) — Beneficie criteriosamente, separando rigorosamente as peneiras, defeitos e impurezas, com posterior catação, se necessário.

A glória do café

Um dos belos passeios que fazem os turistas quando visitam a Bélgica é o de percorrer o domínio de Fryr, na margem esquerda do Mosa. É nesse castelo que, segundo a tradição, Luíz XIV residiu em 1675, por ocasião da expedição militar que terminou com a tomada de Dinant et Huy. Em 22 de outubro do mesmo ano um tratado de comércio foi assinado em Freyr entre o representante do rei de França e o intendente espanhol do Hainaut.

A história não teria retido êsse acontecimento se nessa ocasião não houvesse sido bebido ceremoniosamente o primeiro café tomado na Bélgica. Era, na época, uma novidade introduzida na corte de França pelo sultão Soliman. O rei aprovara a nova bebida e incontinente a moda fora lançada. É conservado em Freyr um curioso serviço para café idêntico ao que foi utilizado então. Não possui pires, mas cada xícara de porcelana é coberta de uma tampa de prata.

Essa a razão porque o "Office Belge du Café" havia escolhido o Castelo de Freyr para realizar ùltimamente uma reunião de informação.

Tratava-se na realidade da primeira manifestação do genêro na Europa, inspirada no famoso "Coffee Day" norte-americano. Foi uma jornada de propaganda do café e de contatos. Havia em Freyr representantes dos principais países produtores de café. Além dos representantes do Brasil havia os da Colômbia, Haiti, San Salvador, República Dominicana e ainda os do Congo Belga e do Ruanda Urundi.

Havia ainda delegados representando os importadores de café verde da indústria da torrefação, distribuidores e atacadistas do ramo.

Foi no curso das conversações que se travaram, em volta de xícaras de café, a tôda hora e durante todo o dia servidas, que se pode verificar que a Bélgica é provàvelmente um dos únicos países da Europa onde a produção de café de todos os continentes se confronta livremente. Cafés da América, Ásia e África chegam regularmente a Antuérpia. As torrefações belgas adquiriram por essa razão uma ciência de misturas bastante extraordinária. Conhecem, aliás, o gôsto dos consumidores belgas que varia de uma região a outra. Bruxelas e Autuérpia. Liege e Charleroi, cada população tem sua mistura preferida.

Não se deixou de mencionar durante a reunião a próxima participação do Office Belge du Café, que constrói na Exposição Universal de Bruxelas de 1958 um pavilhão de 800 m2, onde a história do café será contada por meio de quadros e diagramas, os métodos atuais de cultura, a torrefação e seus segredos, a arte de preparar um bom café e enfim, o prazer de apreciá-lo bebendo numa boa cafeteria.

Importações mundiais de café (1.° Semestre 1956/1957)

Unidade: 1.000 sacas de 60 quilos

	1956	1957	% + ou — em 1957
Estados Unidos	11.242	10.457	— 7,0
França	1.802	1.684	— 6,5
Alemanha Federal	1.016	1.182	+ 11,6
Itália	610	640	+ 10,5
Benelux	509	503	— 1,2
Grã Bretanha	418	472	+ 11,3
Suécia	449	456	+ 10,2
Canadá	438	423	— 3,4
Holanda	331	357	+ 10,8
Argentina	228	273	+ 12,0
Dinamarca	265	259	— 2,3
Suiça	197	240	+ 12,2
Algeria	229	253	+ 11,0
Finlandia	241	238	— 1,2
Noruega	190	225	+ 11,8
Outros	1.117	1.016	— 9,1
TOTAIS	49.282	48.678	— 3,1

Fonte: George Gordon Paton, Boletim Coopercotia n.° 38

CAFÉ NA ÍNDIA

A colheita de café da Índia em 1957-58 foi oficialmente avaliada em .... 629.109 sacas das quais 401.089 de Arábica e o restante de Robusta, contra o total estimado de 704.967 sacas para 1955-56.

O Departamento Cafeeiro da Índia, que forneceu tais informações, acrescentou que no ano passado foi liberado para consumo do país o volume de 400.932 sacas, na média mensal de 33.411 sacas. Em janeiro-agôsto de 1957 essas liberações foram de 285.072 sacas, na média mensal de 35.634 sacas que daria para todo o corrente ano o total de 427.608 sacas.

A produção cafeeira em Salvador

Um feito notável da economia cafeeira da República do Salvador é a conservação do rendimento em plantações muito antigas. É um tipo de cafeicultura que difere marcadamente da do Brasil, onde se mantém ou se aumenta a produção trasladando o cultivo das zonas que perderam a fertilidade para as terras virgens. Muitas das plantações salvadorenhas, como nota um estudo da CEPAL, foram formadas há duas ou mais gerações e o método principal para evitar a redução de rendimento consiste em substituir as árvores velhas ou de baixa produção. A causa fundamental desse fato é que grande parte das melhores terras para café, que se situam só em uma pequena zona ao redor de três centros vulcânicos de formação recente, já se encontra plantada desde comêços deste século. Desde então a produção se tem desenvolvido a passo lento, na base da ampliação da superfície cultivada. Por êsse motivo, excluindo-se as flutuações anuais que se verificam em todo cultivo, a produção de café em Salvador se vem mantendo estável desde fins da segunda guerra mundial, e, na realidade, desde época muito anterior. Contudo, verificou-se uma ligeira marcha ascendente de produção durante os anos de préguerra, e há indícios de que tal tendência reaparecerá nos próximos anos. Durante o período 1900-20, o crescimento anual da produção de café foi da ordem de 2 a 3 por cento. Entre 1920 e 1930, êste rítmo se acelerou consideràvelmente, até alcançar 6 a 7 por cento. Contudo, nos últimos 25 anos, os efeitos depressivos da crise econômica de 30 e da segunda guerra mundial se fizeram sentir na produção do café, que cresceu apenas a uma taxa anual de 1 por cento. A produção manifestou uma tendência decrescente a partir de 1948-49, e tomando por base os resultados do estudo da CEPAL, poder-se-ia afirmar que esta tendência chegará a inverter-se nos próximos anos.

Embora a média da produção no conjunto do país não tenha variado muito nos últimos anos, a história do café em Salvador registra importantes flutuações anuais. Na realidade parece que amiúde uma boa colheita precede a outra, mais pobre, devido sobretudo ao esgotamento temporário dos cafèzais e a um processo de empobrecimento dos solos por falta de fertilizantes por adubos. As flutuações anuais são ainda pronunciadas nas diversas zonas de cultivo do que na média nacional. Assim, a boa colheita de uma região não supõe necessàriamente idênticos resultados em todo o país. As flutuações regionais são frequentemente da ordem de 40 por cento, de um ano para outro. Apesar da pequenez do território, não é raro que as

condições meteorólogicas — especialmente o volume e a distribuição das chuvas — difiram acentuadamente em um mesmo ano nas zonas oriental, central ou ocidental do país.

Por tradição, Salvador exporta uma grande parte de seu café para os Estados Unidos, de onde provém também a maioria de suas importações. Nos últimos anos, contudo, o mercado europeu vem adquirindo um importância crescente. No período 1948|49-1950|51, cêrca de 92 por cento das exportações de café se destinaram aos Estados Unidos, e só 5 por cento à Europa, enquanto em 1953|54 o mercado dos Estados Unidos absorvia apenas 79 por cento do café salvadorenho. Nesse período, a participação dos países europeus ascendeu a 20 por cento. Nos últimos anos, as exportações para a Europa aumentaram, de novo, e em 1955/56 representaram 46 por cento do total.

Consumo de café na Holanda

Quase 3 Kg. o gasto médio por habitante

Estatísticas procedentes dos Países-Baixos, dão que o "holandês médio" bebeu em 1956 1,40 litros de vinho que significa sensível aumento em comparação com 1955, quando a quantidade não foi além de 1.14 litros, mas que fica muito aquém do consumo de cerveja (17,9 litros), de café (2,9 kg) de chá (0,90 kg), para não se falar do consumo de leite e laticínios (191 kg).

O holandês fumou, em média, 101 charutos e 1.208 cigarros (o dôbro de antes da guerra), consumiu 129 ovos, 7,3 kg de queijo, 39,8 kg de carne, 2,9 kg de manteiga 191,9 kg de margarina, 90 kg de batata, 48 kg de frutas, 8,7 kg de peixe, 2,7 kg de arroz, 7,6 kg de farinha de trigo, 39,3 kg de açúcar e 2,58 litros de bebidas distiladas.

Para poder competir, na concorrência mundial, precisamos conseguir dois objetivos: *maior produção por cafeeiro* (rendimento) e *melhor qualidade*, à base de colheita, secagem e beneficiamento cuidadosos.

Melhor apresentação do café como forma de estimular maior procura

O café é dos produtos agrícolas o que mais perde em virtude dos processos obtidos de beneficiamento. A falta de cuidado na preparação do artigo para exportação tem contribuido, através dos anos, para comprometer o conceito do café brasileiro nos mercados internacionais. Êsse desleixo fruto da imprevidência via de regra, tornou-se mais sensível à medida que os consumidores estrangeiros puderam dispor de café de excelente apresentação vendidos por outros países produtores. Por incrível que pareça até a África, que só depois da última guerra começou a ocupar posição apreciável no quadro dos exportadores, apresenta, hoje, o seu café em condições superiores ao Brasil. Isso se reflete na boa aceitação que o café africano neutro, sem paladar, vem obtendo nos Estados Unidos.

Lutar contra semelhante estado de coisas é uma medida imperativa, que diz diretamente com o futuro comércio cafeeiro. De fato não devemos desconhecer o perigo que representa para o escoamento do café brasileiro êsse descrédito a crescer com o tempo e a caracterizar, como inadequada, tôda a produção de um país. Não há razões para semelhante desleixo, pois a apresentação dos cafés é uma questão de cuidado. Basta querer, realmente apresentar café limpo, uniforme, sem impurezas para lograr tal resultado em prazo curto.

CAMPANHA DE ESCLARECIMENTO

O Instituto Brasileiro do Café empenha-se, neste momento, numa vasta campanha de esclarecimento dos lavradores para interessá-los num esfôrço de aprimoramento da apresentação da sua colheita. Os serviços técnicos da autarquia cafeeira vêm divulgando a melhor maneira de se chegar a êsse resultado, mediante o benefício mais rigoroso dos grãos colhidos. Tanto o café de terreiro (côco), como o despolpado (casquinha), devem ser submetidos a um beneficiamento adequado, pois essa operação tem repercussão direta e profunda no "tipo" do café isto é na porcentagem de impurezas, não cafés, contida em cada saca.

Para se obter os melhores resultados na matéria devem os lavradores seguir as seguintes normas: 1) — Beneficiar o café com um máximo de 18% de unidade; 2) — usar máquinas de bom rendimento e que não quebrem os grãos; 3) — usar máquinas que disponha de catador de pedras; 4) — usar máquinas que efe-

tuem boa classificação; 5) — preferir máquinas que possuam catador de "marinheiros"; 6) — inutilizar comercialmente a escolha, usando-a como adubo orgânico; 7) — efetuar a catação normal e o rebenefício necessários.

Aplicadas estas normas o café obtido pelos lavradores será limpo e uniforme, de apresentação adequada, sem pedras, paus, terras, pregos etc. O produto poderá ser industrializado normalmente pelos torrefadores e moageiros, sob os inconvenientes determinados pela presença de impurezas entre os grãos crus. A aceitação dos nossos cafés passará a ser mais liberal e os respectivos preços, como é lógico, se firmarão, com vantagens para os produtos, cujo trabalho será largamente compensado pela melhor paga assegurada ao produto.

UMA QUESTÃO DE SOBREVIVÊNCIA

A importância da melhoria da qualidade da apresentação dos cafés brasileiros há de ser medida, também, do ponto de vista da evolução do mercado mundial. Ao que se pode prever desde já, haverá futuramente um aumento da oferta superior ao atual crescimento do rítimo da procura. Se não se conseguir ampliar ainda mais o desenvolvimento do consumo poder-se-á chegar no comércio do café a uma situação difícil de superprodução de estoques nos países produtores.

Se isto vier a ocorrer a concorrência se tornará mais rigorosa e os compradores poderão exigir café de melhor apresentação. Em tal contingencia a posição do Brasil seria das mais difíceis caso não lograsse superar as falhas que hoje existem no seu sistema de beneficiamento do café. Basta esta simples consideração para evidenciar a importância do movimento empreendido pela autarquia cafeeira. A melhor apresentação do café brasileiro não é, pois, um simples problema de conquista de preços mais compensadores. É, também, uma questão de sobrevivência para a economia cafeeira, a se traduzir na preservação dos mercados consumidores.

Êste último aspecto é capital para o café brasileiro, que depende em tão larga escala das compras internacionais. Mesmo que o aumento do consumo no mercado interno venha a determinar a duplicação da procura nos próximos anos, ainda assim continuará o nosso café a ser um produto do país. Aliás a melhor política que se pode conseguir nêste assunto, é, precisamente, afastar os fatores capazes de dificultar o consumo do café, tanto no mercado interno quanto no externo. A produção está em função do consumo e êste na dependência da procura para favorecer a apresentação do nosso café, tanto mais estaremos trabalhando para estimular o respectivo consumo, o que importa dizer para desenvolver a sua produção.

(Do "Diário de São Paulo," 16-10-57)

NÃO COMPRE CAFÉ FRAUDADO

São inúmeros os processos de fraude ou adulteração do café, usados aqui e acolá por pessoas inescrupulosas, acarretando, com isso, considerável prejuízo ao bom nome do produto e à intensificação de seu consumo.

As fraudes deformam o paladar do café. Na maior das vêzes as adulterações são fàcilmente perceptíveis pelos consumidores, através de seu odor e sabor desagradáveis; outras vêzes são dissimuladas, e, nessas condições, são necessárias pesquisas de laboratório para constatar a fraude. São os seguintes os exames requeridos, quando tal ocorre:

a) caracteres físicos;

b) análise química, e

c) exame microscópico.

Na prática podem ser feitos "tests" com êxito pelos seguintes processos: grânulos de cafés verdadeiros e puros jogados num recipiente contendo água mantêm-se, algum tempo, sêcos e duros, enquanto que os dos cafés adulterados se tornam, ràpidamente, pastosos e macios.

Outros "tests" podem ser feitos a fim de se averiguar da pureza ou não do café que, ordinàriamente, as donas-de-casa adquirem no comércio. Uma pitada de café em pó, por exemplo, jogado num recipiente contendo água, mantém-se por algum tempo na superfície, enquanto que o pó de café adulterado ou fraudado se precipita imediatamente, indo para o fundo do vasilhame. E mais: o café puro só algum tempo depois de imerso nágua muda levemente a tonalidade do líquido, ao contrário dos cafés adulterados, que tingem, ràpidamente, a água, notadamente em presença de açúcares caramelizados ou de corantes artificiais.

Os consumidores poderão, assim, prestar inestimável colaboração às autoridades incumbidas de zelar pela pureza dos cafés preparados pelas torrefações e moagens, na campanha de moralização do produto encetada pelo Instituto Brasileiro do Café.

Segundo trabalho elaborado por um técnico em café, a proporção que o Brasil aumenta sua produção cafeeira, "quanto maiores são suas safras e mais amplas suas exportações, menos o brasileiro bebe café". Com efeito, de 1947 para 1955, isto é, num período de oito anos, houve uma queda no consumo interno do nosso principal produto de 1.663.185 sacas. Em 1947 o país inteiro consumia 5.315.185 sacas de 60 quilos; em 1955 o consumo brasileiro não ultrapassou de 3.652.000 sacas. Ressalte-se, ainda, que a população brasileira, em 1947, situava-se em tôrno de 44,5 milhões de habitantes e, em 1955, era de quase 59 milhões, isto é, registrou-se uma diferença para mais de perto de 15 milhões de habitantes, ou seja, uma elevação média anual de 1.600.000.

Justamente por êsse motivo é que as autoridade do Instituto Brasileiro do Café decidiram empreender campanha rigorosa de fiscalização junto às indústrias de torrefação e moagem, objetivando, no fundo, promover o aumento e consumo do café no país. Não é possível que o Brasil, já com mais de 60 milhões de habitantes, consuma, apenas, 3,6 milhões de sacas de café por ano, enquanto que outros países, não produtores da rubiácea, consomem muitas vêzes mais que a quantidade consumida pelo Brasil que se jacta de ser o maior produtor mundial do café. Realmente, é impressionante o baixo consumo registrado pelo nosso país e precisa ser elevado, quando menos, como exemplo aos países que nos compram café.

Para consecução dêsse objetivo é preciso que sejam cumpridas duas exigências fundamentais: melhoria da qualidade do nosso produto e eliminação das impurezas que deformam o sabor e o aspecto da rubiácea.

(De "A Notícia" — Rio 16-7-57)

A CALAGEM

A calagem, operação de adicionar calcários e dolomitos ao solo, é muito importante por diversas razões, particularmente por:

a) suprimir o solo de "cálcio" e de "magnésio";
b) Neutralizar a acidez do solo;
c) favorecer a solubilidade do "fósforo";
d) promover a fixação do nitrogênio;
e) promover nitrificação;
f) favorecer a assimilação da matéria orgânica;
g) melhorar as condições físicas do solo;
h) facilitar a conservação do solo.

A calagem, é sem dúvida o problema de maior importância da agricultura brasileira.

NO INTUITO DE MELHORAR OS SEUS PROCESSOS DE CULTIVO, PROCURE SEMPRE A ASSISTÊNCIA DOS TÉCNICOS.

O QUE DIZEM, DE NOSSAS PUBLICAÇÕES, OS SEUS LEITORES

(continuação)

... "Solicitamos de V. S. remeter a esta Casa da Lavoura, como sempre foi feito, o Boletim dessa Superintendência, que, sem dúvida alguma, é de grande utilidade para as nossas consultas sôbre assuntos cafeeiros".

(JOÃO FRANCEZ, Eng. agr. Regional de S. João da Boa Vista, Estado de SÃO PAULO)

... "Vimos confirmar-lhe que é de grande interêsse o recebimento do Boletim da Superintendência dos Serviços do Café".

(FRANCISCO DA SILVEIRA COELHO, Diretor da E. P. A. "Dr. Carolino da Mota", Pinhal, Estado de SÃO PAULO)

... "Solicitamos não seja interrompida a remessa do Boletim publicado por V. S., tendo em vista o seu grande valor técnico e informativo".

(KERMIT DE MOURA BASTOS, Eng. agr. regional, Pindamonhangaba, Estado de SÃO PAULO)

... "Vimos confirmar-lhe o recebimento do Boletim e comunicar que temos todo interêsse em continuar recebendo essa publicação valiosa sob todos os pontos de vista".

(OSVALDO AUGUSTO MAMPRIM, Eng. agr. regional de Sertãozinho, Estado de SÃO PAULO)

... "Venho recebendo o Boletim, do qual V. S. é redator, aprecio-o bastante e considero de importância extraordinária para todos os agrônomos e cafeicultores do País."

(ALENCAR PEDROSO, eng. agr., Faz. "Santa Sofia", Jau, Est. S. PAULO)

... "Chegou às minhas mãos, por empréstimo, um exemplar do Boletim dessa Superintendência, publicação que me agradou bastante pelo valor do seu conteúdo."

(TEODORO LANG, Santa Maria, Rio GRANDE DO SUL)

... "Tendo sido criado o Serviço do Café, órgão subordinado à Secretaria da Agricultura, dêste Estado, vimos encarecer a gentileza de V. S. no sentido de ser esta dependência incluida na relação dos que recebem o Boletim, que V. S. dirige com acêrto e segurança."

(RUI MONTE SOARES, Chefe do Serviço Técnico do Café, Fortaleza, Ceará, BRASIL)

... "Desejo continuar recebendo o Boletim, dado considerá-lo de grande utilidade e bastante instrutivo".

(JOÃO RIBEIRO GOMES, eng. agr. da 5.ª Inspetoria do Combate à Broca do Café, Ponte Nova, MINAS GERAIS)

... "Registro aqui os meus agradecimentos pelo recebimento do Boletim dessa Superintendência, que me foi indicado pelo dr. Jacques Bemelmans, e que tem proporcionado a esta Inspetoria uma leitura de grande utilidade."

(B. LEITE RIBEIRO, Inspetor Regional do Serviço de Combate à Broca do Café, Varginha, MINAS GERAIS)

... "Contando a nossa sociedade com dois sócios agricultores, julgamos de muito interêsse a leitura dêsse Boletim, a fim de podermos dar alguma orientação aos pequenos agricultores que nos procuram e que, muitas vêzes, não têm instrução para ler e interpretar os ensinamentos propostos por seu seleto corpo de colaboradores."

(JOAQUIM REBELO MARIANO, Poços de Caldas, MINAS GERAIS)

... "Lamento constatar que essa Superintendência cortou, por duas vêzes, a remessa do Boletim. Se fôr preciso pagar a assinatura, bem como as despesas de remessa, eu me prontifico a cobrí-las porque faço questão de receber o precioso Boletim, com regularidade".

(Dr. STEFAN CZESKANSKI, Araponga, NORTE DO PARANÁ)

... "A fim de que não nos seja sustada a remessa do seu mui valioso Boletim, comunicamos que temos muito interêsse na continuação do seu recebimento, dado o seu valor instrutivo a pessoas ligadas à lavoura cafeeira. O nosso interêsse também se dá pelo fato de que diversos sócios da nossa firma são possuidores de lavoura de café e desejam estar sempre a par dos valiosos ensinamentos contidos nos artigos que publica êsse Boletim".

(PASCHOAL GHELARDI & CIA. Ltda, Londrina PARANÁ)

... "Sendo eu um dos inúmeros leitores e apreciadores do Boletim da Superintendência dos Serviços do Café, do qual V. S. é muito digno redator-chefe, sirvo-me da presente para solicitar a V. S. a fineza de incluir-me na relação dos que recebem a referida publicação."

(MARCÍLIO DE OLIVEIRA, Anápolis, Estado de Goiás, BRASIL)

... "Para consulta e enriquecimento da nossa Biblioteca, rôgo-lhe a especial fineza de enviar-nos, se possível, o seu bem feito Boletim."

(ACIR VAZ GUIMARÃES, Chefe da 2.ª Zona Agrícola, Campo Grande, MATO GROSSO)

... "Há muitos anos, esta repartição recebe o ótimo Boletim que a Superintendência dos Serviços do Café publica mensalmente. De volta dos meus estudos, nos Estados Unidos, notei a ausência da sua revista, entre as muitas que recebo. Por isso, venho solicitar-lhe o obséquio de tornar a remeter, mensalmente, a esta Repartição, o Boletim bem como os números atrasados."

(EMMANUEL FRANCO, Chefe do Pôsto de Defesa Agrícola, em Sergipe, BRASIL)

... "Honra-me muitíssimo dirigir-me a essa prestigiosa repartição e ao mesmo tempo agradecer o envio das publicações editadas e distribuidas com tão boa vontade por VV. SS."

(LIONEL TERRAZAS FOSSATI, Piracicaba, Estado de SÃO PAULO)

... "É de grande utilidade para mim êsse prestigioso Boletim. Desejo ser honrado com a remessa do mesmo, bem como as separatas."

(DOMINGOS CARLOMAGNO, Governador Valadares, MINAS GERAIS)

... "Solicito-lhe a fineza de remeter-me o Boletim da Superintendência dos Serviços do Café, publicação que é de primordial interêsse para os cafeicultores".

(JOAQUIM BERNARDES BUENO, Elói Mendes, MINAS GERAIS)

... "Agradeço-lhe a remessa do Boletim que venho recebendo há tempos e desejo continuar a receber porque é êle muito instrutivo sôbre assuntos cafeeiros."

(JOSÉ MARIA LANAS, Rio Pomba, MATO GROSSO)

... "Venho comunicar a V. S. que gostaria de continuar a receber essa preciosa revista, que tão útil tem sido no desempenho das minhas funções de engenheiro agrônomo."

(FLÁVIO GIRÃO CARVALHO, SÃO PAULO)

... "Anuário Estatístico — Como sempre, consideramos esta publicação de muito valor e sumamente interessante, e ficar-lhes-emos gratos se nos enviarem os números publicados desde a data acima citada."

(THE CHASE MANHATTAN BANK, NEW YORK)

... "Afirmo que o Boletim dessa Superintendência muito tem contribuido para melhor compreensão de tudo quanto, direta ou indiretamente se relaciona com o nosso principal produto de exportação."

(ARMANDO MARQUES VIEIRA, Escritório da ACAR, Candeias, MINAS GERAIS)

... "Informo a VV. SS. que não tenho recebido o Boletim publicado por essa Superintendência. Na profissão que estudo, é de máxima importância êsse Boletim."

(ANTONIO CASTILHO, Piracicaba, SÃO PAULO)

... "Tenho notado nos poucos números que vi com os colegas de outras regiões, os ótimos artigos e mesmo o movimento nacional e internacional do café nêles publicados. Faço votos de um grande e cada vez mais acelerado progresso dessa instituição, que grandes serviços tem prestado ao produtor do nosso principal produto agrícola."

(DEOTTILIO DESTEFANI, Chefe da Região Agrícola, Barra de São Francisco, Espírito Santo, BRASIL)

... "Peço a V. S. inscrever-me entre os beneficiados pelo recebimento da revista dessa Superintendência, que tantos auxílios tem prestado aos estudiosos do café, bem como aos pequenos cafeicultores de todo o Brasil."

(MARCELO BESSA, Garanhuns, PERNAMBUCO)

... "Acuso o recebimento do excelente Boletim da Superintendência dos Serviços do Café, manifestando-me penhoradamente grato pela remessa do mesmo".

(OVÍDIO DE REZENDE ALVIM, Chefe da Agência do Serviço de Economia Rural, Belo Horizonte, MINAS GERAIS)

... "Com muito prazer e maior interêsse, estava eu recebendo o Boletim dessa Superintendência e, de algum tempo a esta data, não mais o tenho recebido. É êsse Boletim, sem favor, a maior fonte informativa e instrutiva a respeito do café no Brasil e no mundo."

(GENTIL PAULINO DA COSTA, Faz "Perobeiras", Poço Fundo, Gimirim, MINAS GERAIS)

O café brasileiro e os seus concorrentes

Compreendemos, perfeitamente, que os lavradores de café tenham interêsse imediato em obter, pelo seu produto, o preço mais favorável, e o mais depressa possível. Por isso, a sua maior e, muitas vêzes, única preocupação é observar até que ponto as intervenções governamentais no "disponível" e nas "entregas diretas" de Santos, bem como nas próprias regiões de produção, conseguem estabilizar, em nível satisfatório, os preços.

É, porém, necessário atentar também para os aspectos gerais da situação realmente séria em que se acha a economia cafeeira e, com ela, tôda a economia nacional. As receitas cambiais fornecidas pelo nosso principal artigo de exportação declinaram, de 500,8 milhões de dólares, no primeiro semestre do ano passado, para 394,3 milhões, em igual período do ano corrente, acusando, portanto, uma queda de 106,5 milhões de dólares.

Qual será a situação no fim do ano?

Ás perspectivas são, infelizmente, nada animadoras, e isso em consequência da política oficial de preços de exportação.

As medidas oficiais obrigam os exportadores a oferecer o produto aos centros de consumo a preços sensivelmente superiores ao exigidos pelos nossos concorrentes da Colômbia, da América Central e do México por cafés de qualidade igual e, mesmo, superior. Antes de apresentarmos alguns dados a propósito, queremos prestar um esclarecimento preliminar, já por si demonstrativo do absurdo da atual política. Aos preços de registro para as transações, estabelecidos pelo I.B.C., não seria possível vender uma só saca ao estrangeiro. Assim, os exportadores se vêem compelidos a praticar — com a tolerância da autarquia — tôda espécie de malabarismo e ajustes que se convencionaram chamar de "fraudes oficializadas". É imprescindível salientar tal fato, pois um dos argumentos invocados para justificar a política cafeeira, iniciada no dia 1.º de julho passado, é precisamente a necessidade de extinguir tôdas as possibilidades e necessidades de fraudes cambiais, de registro de tipos que não correspondam à realidade etc. Mas, continuam a ser indispensáveis aquelas manipulações para se conseguir exportar pelo menos alguma coisa. Com efeito, há a coexistência do preço oficial (inteiramente fictício do ponto de vista dos compradores estrangeiros) e o chamado "preço comercial", pelo qual os torradores efetuam suas aquisições. O preço comercial em moeda estrangeira corresponde ao preço em cruzeiros pelo qual o I.B.C. está disposto a defender o mercado, ad-

quirindo cafés. Obviamente, nenhum exportador ofereceria ao estrangeiro a sua mercadoria a preços que fôssem inferiores aos pagos pela autarquia.

Ontem, partindo já das possibilidades apresentadas pelas várias formas de ajustes, as casas exportadoras não puderam oferecer o café tipo 2/3 mole Estilo Santos a menos de 58,20 "cents" por libra-peso, "exdock" Nova York. Mesmo o tipo 2/3 duro era possível oferecer por menos quê 52,20 "cents", sem perder dinheiro. Ao mesmo tempo, a Colômbia oferece os seus "milds" nas mesmas condições a preços que variam de 53,00 a 52,00 "cents", oscilando as ofertas mexicanas entre 52,50 e 52,75 "cents", "ex-dock". O México, por sua vez, compromete-se a entregar, no mês corrente, os seus cafés a cotações que variam de 52,50 a 52,75 "cents", sendo as exigências da Guatemala ao redor de 52,00 "cents" por libra-peso. Finalmente, são dignas de registro ofertas de Salvador, para entrega no mês vindouro, ao nível de 51,00 "cents" por libra-peso.

Depreende-se de tudo isso que cafés de outras procedências, de qualidade igual e, mesmo, superior à dos nossos, são ofertados a preços sensìvelmente inferiores aos que os exportadores brasileiros têm de exigir. É esta discrepância que certamente inspira pessimismo no que toca à evolução de nossas receitas cambiais e ao beco sem saida a que nos poderá levar ràpidamente a nossa atual política cafeeira.

CAFÉ BRASILEIRO NA FEIRA DE LAUSANNE

O presidente do Instituto Brasileiro do Café recebeu ofício do consul honorário do Brasil em Berna, Suiça, cientificando-o do êxito que vem obtendo o "stand" instalado na Feira de Lausanne, naquele país.

Esclarece o missivista que o "stand", por uma concessão dos promotores do certame, é uma deferência especial ao Brasil e ao Instituto Brasileiro do Café.

A construção e decoração do "stand", que ocupa uma área aproximada de 35 m2, à esquerda da entrada principal do Palácio de Beaulieu, foram realizadas pela Câmara de Comércio Suiço-Brasileira, de Lausanne. As paredes estão recobertas da cultura e colheita de café e o balcão onde é servida a bebida acha-se artisticamente decorado com sacas de cafe tipo "Santos".

O pavilhão brasileiro vem obtendo frequência diária elevada, apresentando uma das melhores médias de concorrentes registradas pelos expositores de Beaulieu.

O Café visto nos Estados Unidos

(CARTAS SEMANAIS DO ESCRITÓRIO PAN-AMERICANO DO CAFÉ — NOVA YORK)

N.º 1056 CARTA SEMANAL 4 de Outubro de 1957

MERCADO DO CAFÉ

Comentários Gerais: No transcurso desta semana, continuou limitada a procura do café verde no mercado local. Os torradores, na expectativa de novas baixas nas cotações, estão comprando absolutamente o mínimo requerido pelas suas necessidades imediatas. Os cafés brasileiros se mantiveram com preços bastante firmes no Mercado de Físicos, ao passo que os cafés suaves sofreram baixas, com o volume crescente das ofertas. Por sua vez, os cafés africanos em geral estiveram firmes.

No mercado a têrmo, as atividades foram mais intensas, observando-se uma evidente pressão nas vendas, especialmente nas posições próximas, tanto no Contrato B como no Contrato M. Os fatôres principais nesse aumento das atividades foram as liquidações de posições a longo prazo e as vendas especulativas a descoberto. A falta de firmeza dos cafés suaves foi causada principalmente pelas notícias, publicadas na imprensa do comércio local, de que a Federação de Cafeicultores da Colômbia havia diminuido de cêrca de 12% o nível das compras para o apôio dos preços. Os preços dos cafés colombianos estão agora, no Mercado de Físicos, nos mesmos níveis em que se achavam no verão de 1953, e os Santos 4 estão sendo vendidos pelos mesmos preços observados durante o inverno de 1955-56.

Espera-se também uma redução de 3 cents aproximadamente por libra de café torrado, na venda do varejo, devido ao fato de que uma das mais importantes emprêsas fabricantes de café torrado anunciou uma redução do valor mencionado. As demais emprêsas seguirão o exemplo, nas próximas semanas, para manter as suas posições de competição. Essa redução de 3 cents servirá apenas, entretanto, para nivelar os preços das marcas de distribuição nacional e os das marcas de distribuição regional. No comêço de Setembro, os armazéns-de-cadeia realizaram uma redução de 6 cents nas suas marcas, baixando os preços para os níveis de 1950.

Mercado a Têrmo: Na sexta-feira passada, os preços no Contrato B estiveram firmes, com grande procura dos cafés brasileiros. O Contrato B fechou com preços inalterados de 75 pontos acima, em 229 lotes vendidos. O Contrato M fechou com 85 pontos abaixo e 15 pontos acima, em 44 lotes vendidos.

Na segunda-feira, o mercado esteve irregular. O Contrato B fechou com preços inalterados e 20 pontos abaixo, em 144 lotes vendidos, e o Contrato M fechou com 30 pontos abaixo e 55 pontos acima, em 81 lotes vendidos.

Na têrça-feira, com a pressão das vendas, o Contrato B fechou com baixas de 55 a 76 pontos, em 132 lotes vendidos. O Contrato M fechou com baixas de 45 a 105 pontos, em 82 lotes vendidos.

Na quarta-feira, a debilidade do Mercado se acentuou. O Contrato B fechou com baixas de 65 a 110 pontos, em 202 lotes vendidos, e o Contrato M fechou com baixas de 71 a 125 pontos, em 146 lotes vendidos.

Ontem, quinta-feira, o Contrato B fechou com preços inalterados e 26 pontos abaixo, em 140 lotes vendidos. O Contrato M fechou com baixas de 10 pontos e altas de 25 pontos, em 79 lotes vendidos.

Na semana que estamos passando em revista, de quinta-feira passada até ontem, o Contrato B registrou baixas de 50 a 210 pontos, num total de 847 lotes vendidos, e o Contrato M registrou baixas de 155 a 226 pontos num total de 432 lotes vendidos.

Mercado de Físicos: As cotações dos cafés suaves foram apreciàvelmente mais baixas, refletindo os baixos preços FOB de vários tipos para embarques próximos, bem como as notícias relativas às compras para apôio dos preços, como mencionamos acima. Os cafés, brasileiros e os africanos estão se mantendo mais firmes no mercado. Ontem, os Santos 4 estavam cotados a 53 cents e os colombianos a 54 cents.

Última Hora: Esta manhã, o Contrato B abriu com altas de 25 a 29 pontos e o Contrato M abriu com altas de 21 pontos e baixas de 5 pontos. A posição aberta era de 1414 lotes no Contrato B e de 518 pontos no Contrato M.

SITUAÇÃO ECONÔMICA

O Dr. Martin Gainsbrugh, conhecido economista norte-americano, fêz uma declaração esta semana, resumindo a situação econômica dos Estados Unidos. O Dr. Gainsbrugh é o econômista-chefe da organização intitulada National Conference Board, de grande conceito no país. O Dr. Gainsbrugh ressaltou que os quatro fatores que mais contribuiram para o grande movimento dos negócios durante o ano passado continuam sendo fatores potenciais, no comêço do último trimestre do ano, mais com influência menos decisiva. Um dêsses fatores, o dos investimentos particulares em novas fábricas e maquinismo, já está, segundo parece, se estabilizando em níveis mais normais. O segundo fator, o da exportação de mercadorias, também está passando por uma diminuição de sua expansão, gradativamente, mês após mês. O terceiro fator, o aumento constante, desde o fim da Segunda Guerra Mundial, das despesas governamentais com a compra de artigos e serviços, tanto das autoridades federais como das estaduais e municipais, aparentemente poderá sofrer uma decaída, com os cortes federais nas verbas de defesa nacional de auxílio ao estrangeiro. O último fator, talvez o mais forte, é, segundo o Dr. Gainsbrugh, o das despesas feitas pelos consumidores na compra de mercadoria e de serviços, e êsse continua em sua curva ascendente. Os consumidores norte-americanos, diz o Dr. Gainsbrugh, ainda estão adquirindo artigos de melhor qualidade, e a procura dos mesmos se fortalece com o aumento da população. O Dr. Gainsbrugh, embora observe que as atividades têm diminuido nos campos das construções de casas e das vendas de novos automóveis, salienta também que a economia do país é tal que mantém o maior número possível de pessoas ocupadas e que até agora as necessidades dos consumidores, dos homens de negócios e das autoridades governamentais têm sido mais do que suficientes para contrabalançar

os aspectos negativos da situação econômica. A continuada diminuição dos lucros e das margens de ganho é considerada como sendo o elemento principal na proporção cada vez menor da expansão industrial. O comércio do varejo ainda mostra, entretanto, aumentos em relação ao volume dos negócios do ano passado nesta mesma época, o que poderá provàvelmente servir de estímulo à produção e de motivo para a renovação dos estoques cada vez menores atualmente.

Durante o mês de Agôsto, o Índice dos Preços do Consumo dos centros urbanos, calculado em média pelas despesas das famílias, aumentou novamente, como vem acontecendo já há doze meses consecutivamente. Os elementos que mais contribuiram para o novo aumento foram os preços dos alimentos e os das residências. Com o aumento de Agôsto nos preços de consumo, a receita real dos trabalhadores industriais (receita disponível para gastos, isto é, ordenados e salários ajustados de acôrdo com a alta dos preços) foi menor do que a receita real do mês de Agôsto de 1956. Os serviços residenciais e os custos dos tratamentos médicos também foram mais altos em Agôsto. Apesar do fato de que os preços têm em geral continuado a subir, a razão do aumento nas médias dos preços revelam uma tendência definitiva de diminuição, e há expectativas de que tanto o Índice dos Preços no Atacado como o Índice dos Preços no Varejo se estabilizem ou mesmo declinem, nos dois meses próximos.

Os homens de negócios dos Estados Unidos estão se queixando de que os lucros se tornam cada vez mais reduzidos, em consequência dos custos de operação cada vez mais altos, tais como os do trabalho e os dos materiais, redução essa, asseguram êles, que ocorre apesar do aumento das vendas de muitas companhias. Isto é parte do problema da inflação e dos efeitos da mesma na economia em geral, uma vez que o aumento dos custos das operações industriais constitui a causa de constantes aumentos das atividades econômicas, estimadas em dólares, e reflete, outrossim, a verdadeira estabilização dos níveis de produção de mercadorias e de serviços.

Em discurso pronunciado na semana passada perante os representantes do Fundo Monetário Internacional, o Presidente dos Estados Unidos declarou que a inflação é um problema de caráter mundial, e, nesse sentido, fêz um apêlo a todos os países do mundo para que dêem combate à inflação, caso não queiram que ocorra um séria depressão econômica, acrescentando que essa depressão poderá ser evitada mediante a aplicação de sábia orientação das nações em suas despesas governamentais, em seus financiamentos e em suas expansões industriais.

EXPORTAÇÃO DE CAFÉ DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Semanas Terminadas em:	*Destinos Principais*			
		U.S.	*Europa*	*Outros*	*Total*
BRASIL (*)	28-9-57	236,000	102,000	41,000	379,000
	21-9-57	94,000	161,000	21,000	276,000
	29-9-56	164,000	133,000	16,000	313,000
COLÔMBIA (")	28-9-57	62,420	28,833	292	91,545
	21-9-57	70,834	16,598	1,371	88,803
	29-9-56	50,863	2,334	3,613	56,810

ESTOQUES NOS ARMAZÉNS DE NOVA YORK:

Semanas Terminadas em:	*Países de Origem*			
	Brasil	*Colômbia*	*Outros*	*Total*
28-9-57				
21-9-57	77,987	500,892	100,766	679,645
29-9-56	150,755	301,324	162,335	614,414

ESTOQUES NOS PORTOS DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

		Semanas terminadas em:		
	Portos	28-9-57	21-9-57	29-9-56
BRASIL (*)	Santos	2,102,000	2,128,000	2,622,000
	Rio	606,000	598,000	575,000
	Vitória	270,000	247,000	281,000
	Paranaguá	976,000 (+)	896,000 (%)	1,456,000 (°)
	Pernambuco	7,000	6,000	2,000
	Bahia	33,000	32,000	26,000
	Angra dos Reis	41,000	43,000	69,000
	Total	4,035,000	3,950,000	5,031,000
COLÔMBIA (")	Barranquilla	39,311	46,823	8,650
	Cartagena	44,144	30,826	6,276
	Buenaventura	78,682	90,506	59,444
	Cúcuta	72,753	68,616	34,869
	Total	234,890	236,765	109,239

(*) Bôlsa de Café e Açúcar de Nova York.
(") Federação Nacional de Cafeicultores da Colômbia.
(+) 921,000 livre e 55,000 retidos.
(%) 819,000 livre e 77,000 retidos.
(°) 1,078,000 livre e 378,000 retidos.

NOTÍCIAS DIVERSAS

Propaganda do Café: Na Décima Convenção Anual da Tea and Coffee Association do Canadá, realizada em Montebello, Quebec, esta semana, o Bureau Pan-Americano do Café esteve representado por um dos membros da sua Junta Executiva e por três dos seus funcionários de categoria.

O Sr. Carlos Cordero d'Aubuisson, Representante de El Salvador no Bureau, falando perante a Convenção, declarou que o comércio cada vez maior entre o Canadá e os países da América Latina é atualmente um dos acontecimentos mais afortunados da economia internacional. Comparando a posição econômica do Canadá com a dos países latino-americanos, o Sr. Cordero d'Aubuisson que tanto o Canadá como a América Latina estão se adiantando ràpidamente, passando de um sistema bàsicamente agrícola para um sistema de equilíbrio entre a lavoura e a indústria. Na realização de tal progresso, disse o Sr. Cordero d'Aubuisson, o comércio internacional desempenha um importante papel, com a aquisição das divisas estrangeiras mediante as quais se torna possível levar a efeito uma economia verdadeiramente bem equilibrada.

"O comércio que está se desenvolvendo entre o Canadá e a América Latina," declarou o Delegado de El Salvador ao Bureau Pan-Americano, "beneficia a essas duas áreas, contribuindo essencialmente para a sua prosperidade. Vendendo o nosso café da América Latina, e outros produtos ao Canadá, obtemos dinheiro com que compramos produtos florestais, artigos químicos, mercadorias manufaturadas e cereais fornecidos pelo Canadá. O café é o elemento mais importante nesse intercâmbio, concorrendo com 35% para a nossa capacidade de aquisição de produtos canadenses".

"Para os seus inúmeros amigos na América Latina", afirmou o representante do Bureau à Convenção de Quebec," o Canadá desempenha um duplo papel, econômico e cultural. É um país do Hemisfério Ocidental que compreende os nossos problemas e os nossos pontos de vista, sendo, ao mesmo tempo, um membro da Comunidade de Nações Britânicas. Através dessa associação, o Canadá auxilia as outras nações americanas a compreenderem melhor o mundo livre na Europa e na Ásia. O fato de que tantos dos nossos jovens estão sendo educados nas escolas do Canadá constitui por si só uma clara indicação da determinação que nos anima no sentido de manter sempre, forte e benèficamente, os laços que unem os nossos países à nação canadense".

Durante a Convenção de Quebec, foi anunciada a campanha de anúncios que o Bureau Pan-Americano do Café levará a efeito no Canadá, com o objetivo de fomentar o consumo do café entre as donas de casa e tornar mais popular a Pausa para o Café. Os novos planos da campanha foram apresentados pelo Gerente e pelo Diretor do Departamento de Anúncios do Bureau. Chamando a atenção para o fato de que em nenhum país do mundo a popularidade do café aumentou proporcionalmente mais do que no Canadá, os representantes do Bureau declaram que essa tendência de aumento do consumo do café no Canadá continua a se intensificar no presente e certamente continuará a ser mais intensa ainda no futuro.

O programa de anúncios do Bureau no Canadá se baseia em pesquisas e em estudos segundo os quais a Pausa para o Café está ràpidamente se popularizando naquele país. O objetivo principal da campanha do Bureau será a dona de casa canadense, tanto para a Pausa para o Café como para o fomento da boa preparação do café com os bons alimentos.

No ano que vem, os anúncios do Bureau serão publicados no Canadá tanto em inglês como em francês nas revistas domingueiras, em páginas inteiras e em côres, numa programação ininterrupta.

O café na Costa do Marfim: Foi anunciado agora, em Paris, que o Govêrno da Costa do Marfim decidiu abolir o impôsto de 10% ad valorem sôbre as exportações de café que havia sido adotado no mês passado, em consequência da reforma monetária francêsa. O impôsto, contra o qual os exportadores fortemente se opunham, tinha como fim o estabelecimento de reservas para um fundo de estabilização. Com a abolição do impôsto, consta que serão renovadas as vendas normais dos cafés da Costa do Marfim aos Estados Unidos. Consta também que os preços dos cafés Robustas em Nova York não têm sido bastante altos para que os exportadores da Costa do Marfim pudessem ter lucros compensadores, depois da dedução da taxa de 10%, apesar da bonificação de 20% sôbre as exportações de café estabelecida pela reforma acima citada. De fato, os exportadores ficaram em pior situação, pois que os 20% de bonificação subs-

tituiam uma bonificação de 12% que existia antes da reforma, de modo que os exportadores estavam recebendo um auxílio de apenas 10%, em vez de 12%, com a dedução dos 10% de impôstos sôbre a exportação. Assim, abolindo-se agora a taxa de 10% citada, os exportadores terão 20% de bonificação pelo café exportado.

N.º 1057 CARTA SEMANAL 11 de Outubro de 1957

MERCADO DO CAFÉ

Os preços do café, tanto no Mercado a Têrmo como no Mercado de Físicos, flutuaram amplamente no transcurso da última semana. O volume das transações na Bôlsa foi bastante grande e algumas vêzes os preços registraram diferenças de 200 pontos, o limite máxim possível num dia. O aspecto mais importante do Mercado a Têrmo, esta semana, foi o das bruscas altas, ocorrida depois de um longo período de tendência da baixas. Os negócios melhoraram no Mercado de Físicos notando-se um especial interêsse pelos colombianos, como ofertas de preços baixos. Os colombianos foram vendidos com desconto no comêço da semana, em comparação com os Santos 4, mas na quarta-feira tornaram a ganhar 3 cents a libra, recuperando a sua bonificação no mercado, juntamente com uma boa procura por êsses cafés. O volume dos cafés africanos se manteve firme e houve também boa procura dos Santos 4 da velha safra e dos Paranás da safra nova. Os tipos de cafés brasileiros se mantiveram firmes em sua maioria, mas o interêsse por êles diminuiu com a baixa das cotações dos cafés suaves, cujos preços chegaram ao nível dos cafés brasileiros, ou mesmo a níveis mais baixos. Embora fôssem amplas as variações diárias dos preços na Bôlsa, um diferencial de 3 a 4 cents se observou entre as posições de Dezembro do Contrato B e do Contrato M, em marcado contraste com a situação do Mercado de Físicos. O diferencial entre os cafés brasileiros e os suaves, nas posições distantes de 1958, permaneceram em geral no nível de 6 a 7 cents.

Seguindo-se a redução de preços nas vendas de varejo, ocorrida na semana passada, os torradores mais importantes também baixaram os preços de suas marcas de café para restaurantes, de 1 a 3 cents. O Bureau of Labor Statistics informou que os preços médios nas vendas de varejo em meados de Agôsto foram de $1,015 a libra para os cafés enlatados a vácuo e de $0,83 a libra para os cafés em sacos de papel. Essas cifras não refletem as reduções ocorridas recentemente nos cafés distribuidos nacionalmente, de modo que as médias dos preços para o mês de Setembro deverão apresentar baixas consideráveis.

Mercado a Têrmo: Na sexta-feira, as liquidações do fim da semana causaram alguma pressão sôbre os preços. O Contrato B fechou com baixas de 75 a 100 pontos, em 98 lotes vendidos, e o Contrato M fechou com baixas de 45 a 105 pontos vendidos.

Na segunda-feira, a debilidade do mercado persistiu, e tôdas as posições de ambos Contratos registraram perdas, exceto a posição de Dezembro no Contrato B, a qual teve uma alta de 15 pontos. Nas outras posições, o Contrato B fechou com baixas de 10 a 40 pontos. O Contrato M fechou com baixas de 35 a 76 pontos. Foram vendidos 168 lotes no Contrato B e 51 lotes no Contrato M.

Na têrça-feira, o Contrato B ganhou firmeza, com altas de 15 a 55 pontos, em 148 lotes vendidos. O Contrato M fechou com preços inalterados e baixas de 20 pontos, em 143 lotes vendidos.

Na quarta-feira, o mercado abriu firme, com as compras para coberturas e o renovado interêsse dos comerciantes. O Contrato B fechou com altas de 140 a 175 pontos, em 193 lotes vendidos, e o Contrato M fechou com altas de 160 a 200 pontos, em 108 lotes vendidos.

Ontem, quinta-feira, as posições próximas continuaram firmes, mas nas posições distantes debilitaram. O Contrato B fechou com altas de 37 pontos e baixas de 15 pontos, em 202 lotes vendidos, e o Contrato M fechou com altas de 20 pontos e baixas de 25 pontos, em 107 lotes vendidos.

Na semana que estamos passando em revista, o Contrato B registrou altas de 45 a 172 pontos, num total de 809 lotes vendidos, e o Contrato M fechou com altas de 136 pontos e baixas de 20 pontos, num total de 477 lotes vendidos.

Mercado de Físicos: Com as cotações mais baixas, os torradores compraram mais colombianos, em bom volume. Houve considerável atividade com relação aos brasileiros, especialmente os Paranás e os Santos 4 da velha safra. Ontem à tarde, os Santos 4 estavam cotados a 53,88 cents e os colombianos a 55 cents.

Última Hora: Esta manhã, o Contrato B abriu com baixas de 17 a 35 pontos e o Contrato M com baixas de 20 a 65 pontos. A posição aberta era de 1453 no Contrato B e 546 no Contrato M.

SITUAÇÃO ECONÔMICA

As perspectivas continuam variando de uma indústria para outra e, de maneira geral, pode-se dizer que a produção, em conjunto, está diminuindo ligeiramente. Em várias indústrias, está diminuindo o número das encomendas, e os porta-vozes de muitas emprêsas estão agora modificando as suas declarações optimistas anteriores sôbre as possibilidades dos negócios no último trimestre do ano.

Admite-se geralmente agora que não se realizarão as expectativas de aumento na procura de equipamento e maquinária para a produção. De fato, muitos economistas de destaque são de opinião que haverá um continuado declínio nas atividades econômicas, embora de pequena magnitude, e que êsse declínio culminará em meados do ano de 1958. Essa opinião é reforçada pela atitude das autoridades monetárias, e, em grande parte dos próprios bancos, de que alguns dos apectos mais prejudiciais da inflação dos preços devem ser eliminados e que bases mais estáveis devem ser estabelecidas para que possa entrar em nova fase de expansão a economia do país.

As incertezas que têm preocupado os homens de negócios em geral aparentemente afetam muito pouco o público, e a tendência de aumento nas despesas de consumo continua sendo um dos mais animadores aspectos da econo-

mia norte-americana no momento atual. Tem se notado, desde Julho, uma tendência excepcional de aumento no volume das vendas no varejo, especialmente no que se refere aos artigos de pouca durabilidade. E a tendência ininterrupta de aumento também observada nas receitas individuais é considerada como um fator importante para se manter em continuado alto nível o dispêndio dos consumidores no transcurso dos próximos meses. Ao mesmo tempo, os estoques parecem acumular-se um pouco, tanto nos negócios a varejo como por atacado, mas em grande parte essa acumulação de estoques pode ser atribuida aos preparativos dos negociantes para as vendas sempre volumosas das festas do fim do ano e do inverno em geral. Além disso, o aumento dos estoques tem sido contrabalançado em parte pela estabilização dos estoques dos próprios manufatureiros, os quais vinham aumentando nos últimos meses e produzindo um efeito desconcertante na psicologia dos negócios.

A construção de casas é também um dos poucos setores que apresentam indicações animadoras no período atual. Depois de um período de dois anos de declínio, a indústria das construções está novamente num estado de reflorescimento, embora de pequenas proporções, o que vem ocorrendo nos dois últimos meses. Espera-se que essa tendência de incremento nas construções se mantenha, graças a várias medidas tomadas recentemente pelas autoridades federais no sentido de se estimularem as obras residenciais. Com o investimento de capitais das firmas industriais em níveis mais normais, haverá maior quantidade de fundos disponíveis para hipotecas, e aumentará o número das pessoas que dependem de tais créditos para comprar casas residenciais. Por sua vez, essa renovação das atividades das construções contribuirá para aumentar o volume dos negócios das emprêsas fornecedoras de vários tipos de materiais de construções e de equipamentos para usos domésticos, negócios êsses que haviam diminuido com a redução da expansão comercial e industrial.

Entretanto, a indústria siderúrgica se encontra atualmente diante da possibilidade de reduzir sua capacidade no último trimestre do ano, ao contrário do que se esperava há algumas semanas apenas. O elemento principal dessa mudança de perspectiva está no fato de que os fabricantes de aço não receberam como esperavam, encomendas bastantes dos manufatureiros de automóveis, os quais se encontram no ponto mais baixo do ciclo da sua produção, com a modificação costumeira dos equipamentos necessários aos novos modelos. Embora sejam boas as expectativas das vendas de automóveis na próxima temporada, o volume reduzido das encomendas de aço constitui uma indicação segura de que as companhias fabricantes de autos estão levado adiante com a cautela os seus planos de produção.

No Mercado de Valores, os preços declinaram bruscamente no comêço da semana, chegando ao ponto mais baixo registrado durante dois anos. Embora o declínio se deva em grande parte às incertezas que prevalecem no mundo dos negócios, essa atual debilidade do mercado se atribui ao lançamento do "satélite" e à criação de um novo tipo de bomba de hidrogênio na União Soviética. Os preços das ações das emprêsas ligadas aos projetos de projéteis teleguiados subiram bruscamente, ao passo que a pressão das vendas se tornou evidente no Mercado de Valores em geral.

EXPORTAÇÃO DE CAFÉ DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Semanas Terminadas em:	Destinos Principais U.S.	Europa	Outros	Total
BRASIL (*)	5-10-57	125,000	110,000	13,000	248,000
	28-9-57	236,000	102,000	41,000	379,000
	6-10-56	178,000	98,000	13,000	289,000
COLÔMBIA (")	5-10-57	63,586	7,550	1,295	72,431
	28-9-57	62,420	28,833	292	91,545
	6-10-56	56,378	2,649	3,376	62,403

ESTOQUES NOS ARMAZÉNS DE NOVA YORK:

Semanas Terminadas em:	Países de Origens Brasil	Colômbia	Outros	Total
5-10-57				
28-9-57	47,944	516,202	92,745	656,891
6-10-56	172,907	330,355	180,627	683,889

ESTOQUES NOS PORTOS DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Portos	Semanas terminadas em: 5-10-57	28-9-57	6-10-56
BRASIL (*)	Santos	2,213,000	2,102,000	2,667,000
	Rio	632,000	606,000	648,000
	Vitória	—	270,000	260,000
	Paranaguá	1,069,000 (+)	976,000 (%)	1,459,000 (°)
	Pernambuco	—	7,000	7,000
	Bahia	—	33,000	22,000
	Angra dos Reis	42,000	41,000	67,000
	Total	3,956,000	4,035,000	5,130,000
COLÔMBIA (")	Barranquilla	49,684	39,311	26,418
	Cartagena	30,288	44,144	5,887
	Buenaventura	68,999	78,682	42,697
	Cúcuta	75,808	72,753	34,869
	Total	224,779	234,890	109,871

(*) Bôlsa de Café e Açúcar de Nova York.
(") Federação Nacional de Cafeicultores da Colômbia.
(+) 977,000 livre e 92,000 retidos.
(%) 921,000 livre e 55,000 retidos.
(°) 1.065,000 livre e 394,000 retidos.
NOTA: Cafés não existentes em estoque: Vitória, Bahia e Pernambucó.

NOTÍCIAS DIVERSAS

Propaganda do Café: O programa de anúncios do Bureau Pan-Americano do Café para a temporada do outono corrente, nos Estados Unidos, tem como finalidade auxiliar as donas de casa no preparo de café mais bem feito. O programa faz parte de um esfôrço geral do Bureau, com o objetivo de impres-

sionar tanto as donas de casas como os donos de restaurantes sôbre a importância do café mais forte, que é mais gostoso e que requer maior quantidade do produto, sendo, portando de interêsse para os consumidores e para os comerciantes, ao contrário do café diluido, que é de sabor inferior e reduz o consumo real do produto.

Um anúncio de página inteira e em quatro côres, que apareceu originalmente no mês de Janeiro dêste ano, será novamente publicado nesta temporada em duas das mais importantes revistas femininas dos Estados Unidos — na revista McCalls, em Novembro, e na revista Ladies Home Journal, em Dezembro. A circulação combinada dessas duas publicações é de mais de 10.000.000 de exemplares.

O anúncio em questão, cujo tema é "Como fazer uma boa xícara de café", descreve os três principais métodos usados nos Estados Unidos no preparo do café como bebida, fazendo ver a importância do preparo correto do café com utensílios limpos, bem como a importância de se servir o café imediatamente, e observando que a bebida não deve ser nunca aquecida novamente e servida outra vez.

O anúncio também oferece o livreto de receitas do Bureau intitulado "Fun With Coffee", o qual foi publicado pela primeira vez no ano passado, com um enorme sucesso, tendo sido distribuidos até o presente mais de 150.000 exemplares.

Êsse programa do Bureau Pan-Americano do Café contribui para fomentar o consumo do produto, estimulando os consumidores no sentido de tomarem café mais forte, ao mesmo tempo contribuindo para se estabelecer um padrão de café no mercado do consumo dos Estados Unidos que é uma bebida mais saborosa cujo preparo requer uma quantidade maior do produto.

Fundo para a Promoção do Café em Angola: Acaba de ser decretada uma taxa adicional, de 0,0035 cents por quilo, para o café exportado de Angola para mercados no estrangeiro. A receita obtida com essa taxa extra será depositada em fundo especial para a promoção do café de Angola vendido nos mercados estrangeiros. Há também outra taxa imposta ao café verde de Angola e de Cabinda, de 0,0070 cents por quilo, para desenvolvimento da indústria do café, da assistência técnica e das pesquisas relacionadas com o café.

O estabelecimento do novo fundo foi recebido com aprovação condicional. Um comentarista local declarou: "Esperamos sinceramente que a publicidade do café de Angola seja feita de maneira direta e inteligente, não se restringindo aos panfletos desinteressantes, e focalizando a atenção sôbre o café de Angola nos mercados estrangeiros onde poderá ter grande aceitação."

Propaganda do Chá: Em 16 de Outubro corrente, o Conselho do Chá dos Estados Unidos iniciará a maior campanha de propaganda do chá em tôda a história dêsse produto. O orçamento dessa campanha de anúncios é de $1.200.000, e, como declara o Sr. Robert B. Smallwood, Presidente do Conselho do Chá, "uma grande porção do público, que se achava esquecida do chá, vai em breve se impressionar com a nova campanha de propaganda do produto". A nova campanha gastará quase tanto como o total da propaganda de 1956, incluindo $800.000 do restante orçamento de 1957, que foi de $1.800.000, e cêrca de $400.000 do orçamento de 1958. A campanha incluirá a televisão e a distri-

buição de material em lojas. O Sr. Guy Saffold, gerente financeiro da firma Leo Burnett Co, que faz a publicidade do Conselho do Chá, declara que neste outono a campanha do Conselho será de franca competição com as outras bebidas, cujos freguêses estão cansados das mesmas e dispostos a mudar de hábitos.

N.º 1058 CARTA SEMANAL 18 de Outubro de 1957

MERCADO DO CAFÉ

Comentários Gerais: Os preços do café começaram firmes no Mercado a Têrmo, esta semana, mas pouco depois perderam a firmeza, ao passo que no Mercado de Físicos os preços se mantiveram firmes durante tôda a semana, especialmente depois de se saber que certas firmas importantes estavam comprando em maior quantidade, preparando-se para satisfazer as necessidades imediatas da sua produção. Como os estoques de café verde se encontram em baixos níveis, ao iniciar-se a temporada do ano em que se registra o maior volume do consumo, é de se esperar que os torradores aumentem os seus estoques de acôrdo com a situação. Calcula-se que, em 30 de Setembro, o total dos abastecimentos de café verde em mãos dos torradores, importadores e negociantes era de 2.300.000 sacas, e que desde aquela data o total tem se reduzido.

No momento em que preparamos esta carta, não há notícias oficiais relacionadas com a conferência que está sendo realizada na Cidade do México entre representantes dos principais países produtores de café, entre os quais o Brasil, a Colômbia, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, México e Nicarágua. Em Nova York, como em tôda parte, aguardam-se os resultados dessa reunião.

Mercado a Têrmo: Na sexta-feira, dizia-se nos círculos do comércio de café que, em consequência das baixas demasiado rápidas ocorridas nesta semana passada, era de se esperar uma reação favorável. O Contrato B fechou com altas de 15 a 83 pontos, em 178 lotes vendidos. O Contrato M fechou com altas de 15 a 70 pontos, em 71 lotes vendidos.

Na segunda-feira, o mercado continuou a mostrar firmeza. O Contrato B fechou com altas de 60 a 100 pontos, em 172 lotes vendidos, e o Contrato M fechou com altas de 70 a 116 pontos, em 91 lotes vendidos.

Na têrça-feira, com a falta de notícias definidas da conferência da Cidade do México, observou-se certa incerteza na Bôlsa e os preços declinaram. O Contrato B fechou com baixas de 14 a 39 pontos, em 73 lotes vendidos. O Contrato M fechou com baixas de 30 a 80 pontos, em 32 lotes vendidos.

Na quarta-feira, os preços se refizeram um pouco, mas ambos Contratos registraram perdas. O Contrato B fechou com baixas de 35 a 90 pontos, em 153 lotes vendidos, e o Contrato M fechou com preços inalterados e baixas de 15 a 70 pontos, em 121 lotes vendidos.,

Ontem, quinta-feira, o Contrato B fechou com altas de 85 a 121 pontos, em 188 lotes vendidos, ao passo que o Contrato M fechou com altas de 45 a 80 pontos, em 80 lotes vendidos.

Na semana que estamos passando em revista, o Contrato B registrou altas de 90 a 205 pontos, num total de 764 lotes vendidos, e o Contrato M registrou altas de 50 a 145 pontos, num total de 395 lotes vendidos.

Mercado de Físicos: Os preços do café no Mercado de Físicos se mantiveram firmes durante tôda a semana, e o volume das transações também aumentou. Ontem, quinta-feira, os Santos 4 estavam cotados a 58,75 cents e os colombianos a 56,00 cents. Os preços dos cafés africanos não sofreram alterações em relação aos da semana passada.

Última Hora: Esta manhã, o Contrato B abriu com altas de 20 a 44 pontos, e o Contrato M com preços nominais e altas de 46 pontos. A posição aberta era de 1520 lotes no Contrato B e de 535 lotes no Contrato M.

SITUAÇÃO ECONÔMICA

As tendências gerais dos negócios continuam irregulares, notando-se debilidade em certos setores da economia norte-americana. Os preços de vários produtos metálicos e de metais básicos acham-se em baixos níveis, e as vendas dos mesmos menos volumosas. Em algumas das indústrias, é agora menor o número de pessoas empregadas, como é também menor o número de pessoas empregadas em todo o país, mas essa diminuição é atribuída em grande parte aos fatores intrínsecos dessa temporada do ano. Continuaram a baixar os preços no Mercado dos Valores, achando-se agora no ponto mais baixo registrado em mais de dois anos, e o volume das transações, aumentou consideràvelmente. Os analistas de assuntos econômicos, cada vez em maior número, manifestam-se preocupados com a possibilidade de um retraimento geral na economia do país, observando-se uma divergência cada vez mais pronunciada nas opiniões dêsses analistas quanto às medidas que deverão ser tomadas pelas autoridades monetárias no meses seguintes, embora essas autoridades não tenham dado nenhuma indicação de que tencionam modificar a sua orientação atual, de restrição ao crédito.

No comêço desta semana, o Presidente Eisenhower realizou uma conferência com a Junta de Reserva Federal, o Secretário do Tesouro, o Presidente do Consêlho de Assessores Econômicos do Executivo e seu consultante pessoal em assuntos de economia. Consta que nessa conferência o assunto de discussão geral foi o das medidas a serem adotadas com relação ao crédito e as possíveis consequências inflacionárias ou deflacionárias dessas medidas, mas não foram dadas à publicidade as possíveis conclusões decorrentes dessa reunião. O Presidente Eisenhower também conferenciou com o Comitê de Assessoria Científica, de que fazem parte quatorze dos mais notáveis cientistas norte-americanos, para tratar de vários aspectos do programa de pesquisa e de desenvolvimento dos projéteis teleguiados. Especula-se sôbre a possibilidade de se expandir consideràvelmente êsse setor, com despesas muito maiores para o govêrno, o que, por sua vez, contribuiria para se acentuar a pressão inflacionária atual. Conseqüentemente a situação se está tornando cada vez mais complexa para as autoridades monetárias nesse período de incertezas nos negócios, quando o próprio Govêrno está passando em revista certos programas administrativos. Aguardam-se as decisões que deverão ser tomadas por várias agências governamentais e que naturalmente terão uma grande influência sôbre a economia do país, decisões essas que deverão ser consideradas tanto pelas autoridades monetárias como pelos analistas que estudam as perspectivas econômicas do país.

Em Setembro, o número de pessoas empregadas foi de 67.500.000, o que representa uma diminuição de 700.000, sendo êsse o segundo mês consecutivo

em que essa diminuição se observa. Ao mesmo tempo, o número de desempregados permaneceu constante em Setembro, sendo de 2.600.000, isso se deve, em grande parte, ao fato de que os estudantes que estavam trabalhando voltaram às atividades escolares, de modo que o que realmente houve foi uma redução no número das pessoas empregadas. A mão de obra agrícola registrou em Setembro um novo mínimo, com 6.500.000 pessoas ocupadas, ao passo que os trabalhadores urbanos registraram um novo máximo, com 59.200.000 pessoas ocupadas, em Setembro. O fato constitui uma indicação do contínuo processo da urbanização e da industrialização da economia norte-americana. Durante o mês de Setembro, a receita média horária e a receita média semanal dos operários industriais aumentaram ligeiramente tendo continuado inalterada a média de 40 horas de trabalho por semana.

Os relatórios oficiais indicam que o volume das vendas no varejo, que até então vinha aumentando, está começando a se estabilizar agora. Os dados preliminares relativos a Setembro são de 2% abaixo das cifras de Agôsto, de modo que o total cumulativo, que vinha sendo de 6% em relação a 1956, é agora de 5% em comparação com o mês de Setembro do ano passado. A nova tendência de diminuição nas despesas dos consumidores, no nível do varejo, contitui um desapontamento, uma vez que os economistas, em geral, vinham mantendo que o alto volume das vendas no varejo seria um dos fatores básicos da situação econômica nos próximos meses, contrabalançando em parte a redução das atividades no setor da produção de máquinas e equipamentos. Todavia, ainda é cedo para se determinar se se trata de um declínio temporário ou se êsse declínio continuará durante o último trimestre do ano.

No começo da semana, os preços subiram ligeiramente no Mercado de Valores, refazendo-se em parte das perdas sofridas na semana passada. A confiança no Mercado melhorou, com a alta dos preços das ações das emprêsas ocupadas com o programa federal de pesquisa e de desenvolvimento dos projéteis teleguiados.

EXPORTAÇÃO DE CAFÉ DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Semanas Terminadas em:	*Destinos Principais*			
		U.S.	*Europa*	*Outros*	*Total*
BRASIL (*)	12-10-57	178,000	55,000	5,000	238,000
	5-10-57	125,000	110,000	13,000	248,000
	13-10-56	119,000	149,000	24,000	292,000
COLÔMBIA (")	12-10-57	78,647	3,494	3,488	85,629
	5-10-57	63,586	7,550	1,295	72,431
	13-10-56	171,044	13,526	3,934	188,504
	Data mensal				
BRASIL (*)	Set. 1957 (&)	686,000	535,000	29,000	1,250,000
	Agôsto 1957	596,000	415,000	91,000	1,102,000
	Setembro 1956	899,000	456,000	60,000	1,415,000
COLÔMBIA (")	Setembro 1957	258,369	65,020	4,843	328,232
	Agôsto 1957	396,367	54,501	8,758	459,626
	Setembro 1956	376,506	22,217	13,054	411,777

ESTOQUES NOS ARMAZÉNS DE NOVA YORK:

Semanas Terminadas em:	*Países de Origens*			
	Brasil	*Colômbia*	*Outros*	*Total*
12-10-57				
5-10-57	27,481	513,604	87,927	629,012
13-10-56	175,590	339,963	194,356	709,909

ESTOQUES NOS PORTOS DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

		Semanas terminadas em:		
	Portos	12-10-57	5-10-57	13-10-56
BRASIL (*)	Santos	2,196,000	2,213,000	2,711,000
	Rio	717,000	632,000	693,000
	Vitória	–	–	256,000
	Paranaguá	1,295,000 (%)	1,096,000 (+)	1,429,000 (°)
	Pernambuco	–	–	6,000
	Bahia	–	–	21,000
	Angra dos Reis	35,000	42,000	75,000
	Total	4,243,000	3,956,000	5,191,000
COLÔMBIA (")	Barranquilla	45,892	49,684	11,279
	Cartagena	32,226	30,288	7,302
	Buenaventura	57,361	68,999	42,605
	Cúcuta	77,128	75,808	34,869
	Total	212,607	224,779	96,055

ESTOQUES NOS ARMAZÉNS DO INTERIOR DE S. PAULO:

Safra	*Ag.* 1957	*Julho* 1957	*Ag.* 1956
1955-56	–	–	766,000
1956-57	–	2,000	2,583,000
1957-58	2,468,000	252,000	–
	2,468,000	254,000	3,349,000

DESPACHOS DE CAFÉ POR ESTRADA DE FERRO:

	Julho 1, 1957 31 de Agôsto, de 1958 destinado para
Santos	3,004,000
Rio	143,000
Angra dos Reis	22,000
	234,000
Outros (")	
	3,403,000

(*) Bôlsa de Café e Açúcar de Nova York.
(") Federação Nacional de Cafeicultores da Colômbia.
(%) 993,000 livre e 302,000 retidos.
(+) 977,000 livre e 92,000 retidos.
(°) 1,037,000 livre e 392,000 retidos.
(&) Data preliminar.

NOTAS Bahia, Vitória e Pernambuco: cafés não existentes em estoque.
(") Incluidos sacas do Paraná, Minas Gerais, Mato Grosso e Goiás.

NOTÍCIAS DIVERSAS

Em tôda parte nos Estados Unidos, a adoção de "Pausas para o Café" para os compradores dos armazéns de produtos alimentícios, com oferecimento de café grátis, está contribuindo para o aumento do consumo do café e estabelecendo um sentimento de boa vontade para com o produto. O Bureau Pan-Americano do Café está contìnuamente se esforçando para que sejam adotados em número cada vez maior êsses pequenos bares de café nas lojas de vendas de produtos alimentícios, como parte do seu programa de propaganda.

No ano passado, com o fim de que a idéia fôsse aceita pelos proprietários dos estabelecimentos, o Bureau Pan-Americano do Café distribuiu um artigo especial entre as principais publicações especializadas em armazéns alimentícios, as quais são lidas em todos os circulos interessados em todo o país. O artigo em questão se baseou no estudo do uso, feito com sucesso, dos bares de café de sete lojas "Jitney-Jungle" localizadas nas regiões do sul e do sudoeste dos Estados Unidos. Nas lojas em que o bar do café foi instalado para se oferecer café grátis aos freguêses as vendas de café registraram um aumento de 35%, e, uma vez que os freguêses gostaram da idéia, o Gerente Geral das ditas lojas anunciou que no futuro tôdas as lojas novas disporiam de bares de café como elementos permanentes das mesmas.

No comêço do ano corrente, a Sra. Marie Kiefer, Gerente-Secretária da National Association of Retail Grocers, que representa mais de 125.000 lojas, deu grande apôio à novidade dos bares de café para serviço de café grátis aos freguêses das lojas, como elemento de promoção de venda do produto. Falando perante um grupo de representantes dos mais importantes negociantes de vendas a varejo no país, a Sra. Kiefer declarou: "A "Pausa para o café" para os freguêses, às 10:00 horas e às 14:00 horas, dá às lojas uma atmosfera amistosa e de boa vizinhança que ninguém pode eliminar."

A notícia do sucesso dos bares do café nas lojas teve grande difusão na imprensa do comércio do café, e o volume das compras de café tem aumentado proporcionalmente com a adoção dêsses bares do café, de modo que o Bureau tira maior proveito dêsses resultados, fazendo contìnuamente a propaganda da idéia entre os proprietários de lojas de alimentos, através dos meios de publicidades ao seu alcance.

Café Africano: Do "Coffee Report"editado pelo Sr. Jacques Lous-Delamare (Número de Setembro-Outubro de 1957) extraimos as seguintes informações sôbre o café africano:

"A produção de café da África, que foi de cêrca de 7.000.000 de sacas de Robustas em 1956, poderá aumentar para 9.000.000 de sacas em 1960. Os produtores africanos estão confiantes no progresso do café solúvel, o qual é especialmente favorável aos Robustas, mas será o mesmo suficiente? Os territórios da África Francêsa, que nesse ponto se acham mais adiantados que os seus vizinhos, estão entrando na campanha de 1957/58 com a armadura de aço do clássico protecionismo. Com o fim de ajudar os produtos africanos e a induzir os consumidores francêses a beberem mais café preparado com Robustas, as autoridades metropolitanas estabeleceram uma taxa alfandegária de 20% em

todos os cafés estrangeiros que excederem as quotas estabelecidas, e, com exceção dos cafés do Brasil, de Haiti e do Equador, os cafés da América Central e da América do Sul são agora coisas do passado. Com o fim de facilitar a exportação dos cafés Robustas para o estrangeiro, foi estabelecido um sistema compulsório de quotas de exportação, organizando-se subsídios: os exportadores africanos francêses são obrigados a exportar 25% do seu produto para mercados estrangeiros, com subsídio, na forma de um desconto especial na venda do câmbio, que representa de 23 a 27% de bonificação, em relação aos preços obtidos na França. Os outros países produtores africanos dão auxílio especial aos plantadores e têm Juntas para Colocação do Café nos Mercados, mas somos de opinião que, nos tempos difíceis que se aproximam para os países produtores, as regras da competição e a lei inevitável da oferta e da procura atacarão com grande fôrça a fortaleza do protecionismo."

N.º 1059 CARTA SEMANAL 25 de Outubro de 1957

MERCADO DO CAFÉ

Comentários Gerais: O "Convênio do México", de que são signatários sete países produtores de café do Hemisfério Ocidental, para a limitação das exportações e retenção de estoques, assinado no dia 18 do corrente, na capital mexicana, continua a ter um efeito salutar nos preços do café, tanto no Mercado a Têrmo como no Mercado de Físicos. O movimento na Bôlsa de Café e Açúcar tem sido bastante intenso esta semana, com um volume de transações comparável ao registrado nas três últimas semanas. Os torradores não compraram tanto café verde esta semana, mas os preços dos cafés disponíveis no mercado se mantiveram firmes. No comércio do café local há dúvidas sôbre a realização prática do acôrdo assinado no México, e os torradores, segundo se espera, continuarão, em geral, a comprar apenas para as suas necessidades imediatas, até que se julgue de maneira clara a efetivação do Convênio. Todavia, como os estoques chegaram a níveis extremamente baixos nos dois últimos meses, as compras dos torradores para suas necessidades imediatas deverão atingir consideráveis proporções. Os preços deverão também melhorar, se a pressão que geralmente se observa no mercado nesta época do ano, devido às ofertas mais concentradas dos produtores, se tornar mais reduzida, uma vez que as exportações dos produtores se mantenham num certo nível durante tôda a temporada, com a regulação dos abastecimentos no mercado mundial. No Mercado a Têrmo, os preços se encontram 400 ou 500 pontos acima das mais baixas registradas no comêço dêste mês, ao passo que no Mercado de Físicos os cafés colombianos ganharam mais de 5 cents. As cotações dos cafés brasileiros não subiram muito, mas têm se mantido bastante estáveis nas últimas semanas. O diferencial entre os Santos 4 e os colombianos é outra vez de 3 a 4 cents a libra.

Mercado a Têrmo: Na sexta-feira, os preços subiram, com as notícias de que o Convênio do México teria sido assinado. O Contrato B fechou com altas de 15 a 40 pontos, em 198 lotes vendidos, e o Contrato M fechou com altas de 20 a 100 pontos, em 118 lotes vendidos.

Na segunda-feira, com a confirmação de que o acôrdo dos produtores tinha sido assinado na capital mexicana, as atividades na Bôlsa se intensificaram. O Contrato B fechou com 35 a 100 pontos acima, em 236 lotes vendidos, e o Contrato M fechou com altas de 60 a 135 pontos, em 136 lotes vendidos.

Na têrça-feira, as atividades foram mais reduzidas, mas os preços se mantiveram altos. O Contrato B fechou com altas de 15 a 40 pontos, em 98 lotes vendidos, e o Contrato M fechou com altas de 10 a 60 pontos, com exceção da posição de Dezembro, que registrou um declínio de 25 pontos, em 80 lotes vendidos.

Na quarta-feira, o Contrato B fechou irregular, com preços inalterados na posição de Dezembro, altas de 20 a 25 pontos nas posições de Março e Maio, preços inalterados na posição de Julho e baixas de 10 pontos na posição de Setembro. O Contrato M fechou com baixas de 15 a 40 pontos nas posições de Dezembro a Julho e altas de 15 pontos na posição de Setembro. Foram vendidos 144 lotes no Contrato B e 83 lotes no Contrato M.

Ontem, quinta-feira, o Contrato B fechou com baixas de 65 a 115 pontos, em 96 lotes vendidos. O Contrato M fechou com baixas de 85 a 135 pontos, em 66 lotes vendidos.

Na semana que estamos passando em revista. o Contrato B registrou altas de 24 a 65 pontos, num total de 798 lotes. O Contrato M registrou baixas de 85 a 135 pontos, num total de 66 lotes vendidos.

Mercado de Físicos: As atividades diminuiram no fim desta semana, mas os preços se mantiveram firmes. Os preços dos cafés para embarque procedentes da América Latina registraram altas de 100 a 200 pontos, e os dos africanos continuaram estáveis, sendo grande o volume dos negócios sôbre os africanos a serem embarcados mais tarde neste ano. Ontem, os Santos 4 estavam cotados a 54,25 cents e os colombianos a 57,25 cents.

Última Hora: Esta manhã, o Contrato B abriu com altas de 20 a 30 pontos e o Contrato M abriu com baixas de 10 a 30 pontos. A posição aberta era de 1.624 lotes no Contrato B e de 524 lotes no Contrato M.

Segundo prevê a nova regulamentação da Colômbia, o Banco da República permitirá, de 24 de Outubro em diante, que o exportador colombiano acerte a diferença entre o preço de registro por saca de café e o preço de venda, mediante pagamento em pesos pelo câmbio livre do dólar. Permanece inalterado o preço de registro de $100 por saca de café.

Até aqui, o exportador obtinha um carta de créditos na base de $100 por saca. A taxa de 15% sôbre $100, ou $15, seria então reduzida, e o saldo, de $85, pago ao exportador na forma de certificados de dólares, os quais até agora podiam ser vendidos por pesos à razão de 5,10 pesos por dólar. Todavia, com o preço de venda, digamos, de $86 por saca, o exportador teria que ir ao mercado livre e comprar $14 em cada saca, à razão, digamos, de 6.10 pesos por dólar, e pagar, com os dólares assim obtidos, ao Banco Central, para compensar a diferença em dólares entre $86 e $100.

De acôrdo com o novo sistema, o exportador não têm que entrar no mercado livre para obter os dólares necessários à compensação da diferença. Em lugar

disso, a carta de crédito que êle obtém lhe dá $86 por saca, e, tirada a taxa de $15, ou 15% de $100, o exportador recebe $71 em certificados de dólares, os quais podiam até agora ser vendidos em pesos, à razão de 5,10 pesos por dólar. Assim, em vez de ter que comprar dólares para acertar a diferença entre $86, preço de venda da sua saca de café, e $100, preço de registro, o exportador simplesmente paga ao Banco Central a diferença de $14, à razão de 6,10 pesos por dólar, que é a razão com que êle paga o Banco na compra dos $14, e à razão de 5.10 pesos por dólar, que é a razão que êle vende os $14 ao Banco Central.

O novo sistema é mais conveniente que o antigo, uma vez que as cartas de crédito não têm que ser abertas na base de $100 por saca, mas sim de $86 por saca, e uma vez que o novo sistema reduz a procura dos dólares no mercado livre.

A seguir, apresentamos um comparação dos dois sistemas:

SISTEMA ANTIGO:		*PESOS*
O exportador obtém carta de crédito	$ 100(US)	
Paga o impôsto	$ 15	
Saldo	$ 85(US) a 5,10	$ 433,50
O exportador reembolsa ($100 menos $86) ou	$ 14(US) a 6,10	$ 85,40
O exportador recebe o líquido de		$ 348,10

SISTEMA NOVO:		
O exportador obtém carta de crédito	$ 86(US)	
Paga o impôsto	$ 15	
Saldo	$ 85(US) a 5,10	$ 362,10
O exportador paga também a penalidade (taxas, representando a diferença entre a compra (6,10 pesos) e a venda (5,10 pesos) no câmbio do dólar, ou uma margem de 1 peso por dólar)		$ 14,00
O exportador recebe o líquido de		$ 348,10

SITUAÇÃO ECONÔMICA

Esta semana apareceram na imprensa dos Estados Unidos declarações de muitas personalidades de destaque no mundo dos negócios, com comentários que refletem mais confiança nas perspectivas imediatas da situação econômica do país. Entre essas personalidades, inclui-se o Sr. Alfred Haye, Presidente do Banco da Reserva Federal de Nova York, que é talvez o mais influente dos bancos regionais que integram o Sistema da Reserva Federal. De acôrdo com o Sr. Hayes, a onda de prosperidade, que vinha crescendo há dois anos e meio perdeu grande parte da sua intensidade mas o fato não constitui um acontecimento econômico tão prejudicial como o da inflação simplesmente, continuada ou cada vez mais pronunciada. O Sr. Hayes salienta que as mais importantes mu-

danças observadas nos dois ou três últimos meses na situação da economia norte-americana não têm ocorrido nas estatísticas dos negócios, mas sim na confiança dos negociantes, a qual em decaido consideràvelmente, refletindo-se na tendência de declínio dos preços no Mercado de Valores, desde os começos do verão dêste ano. O Sr Hayes afirmou que prefere a situação presente, depois da situação de optimismo de há alguns meses, e indicou que, no que se refere à orientação futura das medidas monetárias, o Sistema de Reserva Federal precisa evitar o afrouxamento prematuro dos créditos e agir com cautela, para que não se transforme numa depressão permanente a tendência atual de declínio da economia. De fato, observou o Sr. Hayes, a orientação atual das autoridades monetárias é de, ùnicamente, controlar agora a onda inflacionária e que não está sendo posta em vigor nenhuma pressão nova especial contra a inflação. Entretanto. o Sr. Hayes, como outras importantes figuras do mundo dos negócios, ressalta que, na sua opinião, o movimento vagaroso da economia não perdurará por mais de um ano e que, nas suas perspectivas de longo alcance. a economia dos Estados Unidos continua potencialmente firme.

Uma das razões pelas quais a produção industrial norte-americana tem decaído em certos setores tem sido o fato de que as companhias de fabricação de aço vem funcionando apenas com 80% da sua capacidade. Esperava-se que na temporada atual, em que a produção de automóveis se encontra no ponto máximo das suas atividades, fabricando os modelos de 1958, a manufatura do aço estaria em níveis muito mais altos também. Todavia, outras indústrias pesadas que também consomem aço em grande proporção, especialmente a indústria das construções, têm sofrido apreciável declínio em suas atividades, o que contrabalança o alto nível de consumo do aço nas fábricas de automóveis.

No comêço desta semana, o Mercado de Valores de Nova York continuava em seu movimento de declínio, e os preços das ações sofriam ainda mais em consequência do pessimismo reinante nos círculos financeiros do país. No fim da semana passada, registrou-se o ponto mais baixo das ações da Bôlsa, no transcurso dos últimos onze anos, sendo que êsse declínio vinha se manifestando desde os meados de Julho. O preço médio das ações de 500 emprêsas, que representam uma grande porção dos valores negociados, baixou quase 18% em relação ao ponto mais alto anterior, registrado em 15 de Julho. O único sinal favorável foi o de que na quarta-feira os preços se refizeram das perdas sofridas nos dois dias anteriores. A falta de confiança geral decorre do fato de que, a não ser essa pequena reação da quarta-feira, não houve nenhum importante sintoma de recuperação, apesar de que a tendência de baixa tem sido de certo modo a predominante na Bôlsa, nos últimos três anos. As expectativas eram de que a curva descendente se interrompesse e que os preços das ações subissem novamente com as transações mais volumosas das ações das companhias que fabricam materiais para os projéteis teleguiados, em consequência do satélite lançado pela União Soviética, mas a procura dessas ações apenas se verificou com uma dessas emprêsas. Uma das razões do pessimismo existente entre os investidores tem sido o da diminuição dos lucros das corporações. O Departamento de Comércio dos Estados Unidos anunciou que os lucros das corporações, antes do pagamento dos impostos, no segundo trimestre dêste ano diminuiram bastante em comparação com os do primeiro trimestre. Segundo o Departamento do Comércio, a alta dos preços no primeiro trimestre e a baixa dos preços

no segundo foram, respectivamente, as causas da diferença observada, pelo menos em grande parte. Mas mesmo no terceiro trimestre, as corporações declararam que os preços dos custos da produção continuam a subir e, com a pressão da competição, que evita a alta dos preços dos produtos, os lucros se reduziram muito, em comparação com os do ano passado.

Nota: A alta registrada na quarta-feira, contrastando com a baixa do fim da semana passada, é considerada a maior dos últimos 28 anos.

EXPORTAÇÃO DE CAFÉ DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Semanas Terminadas em:	*Destinos Principais* *U.S.*	*Europa*	*Outros*	*Total*
BRASIL (*)	19-10-57	142,000	134,000	22,000	298,000
	12-10-57	178,000	55,000	5,000	238,000
	20-10-56	137,000	50,000	12,000	199,000
COLÔMBIA (")	19-10-57	49,641	11,523	758	61,922
	12-10-57	78,647	3,494	3,488	85,629
	20-10-56	49,526	4,372	2,765	56,663

ESTOQUES NOS ARMAZÉNS DE NOVA YORK:

Semanas Terminadas em:	*Países de Origem* *Brasil*	*Colômbia*	*Outros*	*Total*
19-10-57				
12-10-57	25,513	428,986	81,422	589,921
20-10-56	170,969	335,988	211,028	717,985

ESTOQUES NOS PORTOS DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Portos	*Semanas terminadas em:* 19-10-57	12-10-57	20-10-56
BRASIL (*)	Santos	2,096,000	2,196,000	2,768,000
	Rio	732,000	717,000	684,000
	Vitória	—	—	254,000
	Paranaguá	1,384,000 (+)	1,295,000 (%)	1,430,000 (°)
	Pernambuco	—	—	2,000
	Bahia	—	—	30,000
	Angra dos Reis	37,000	35,000	79,000
	Total	4,249,000	4,243,000	5,247,000
COLÔMBIA (")	Barranquilla	43,450	45,892	15,729
	Cartagena	34,833	32,226	5,300
	Buenaventura	71,683	57,361	48,408
	Cúcuta	64,969	77,128	34,869
	Total	214,935	212,607	104,306

(*) Bôlsa de Café e Açúcar de Nova York.
(") Federação Nacional de Cafeicultores da Colômbia.
(+) 989,000 livre e 395,000 retidos.
(%) 993,000 livre e 302,000 retidos.
(°) 1,079,000 livre e 351,000 retidos.
NOTA: Bahia, Vitória e Pernambuco: cafés não existentes em estoque.

NOTÍCIAS DIVERSAS

Conferência dos Produtores na Cidade do México: Na segunda-feira desta semana, o Instituto Brasileiro do Café e a Federação Nacional de Cafeicultores da Colômbia distribuiram uma nota conjunta de informação à imprensa do país, sôbre o importante acôrdo a que chegaram, na Conferência da Cidade do México, os representantes dos principais países produtores de café da América Latina, declaração essa que é a seguinte:

"Nova York — Os países produtores de café da América Latina, com o fim de evitar o desastre econômico das suas populações, adotaram um plano semelhante ao programa agrícola que há anos vem sendo adotado pelos Estados Unidos para assegurar a receita dos lavradores.

Na semana passada, os representantes dos países cuja produção de café constitui 94% do total produzido no Hemisfério Ocidental realizaram uma conferência na Cidade do México e chegaram a um acôrdo sôbre o programa semelhante ao que os Estados Unidos vêm levando a efeito há anos com relação ao algodão, ao trigo, à manteiga e cêrca de outros 70 produtos agrícolas.

Em declaração conjunta, o Dr. Paulo Guzzo, Presidente do Instituto Brasileiro do Café, e o Sr. Andrés Uribe, da Federação de Cafeicultores da Colômbia, asseguraram que "os efeitos de longo alcance do acôrdo serão benéficos, tanto para os produtores como para os consumidores".

Como acontece com os programas dos Estados Unidos relacionados com os produtos agrícolas, serão estabelecidos, com o plano latino-americano, reservas do seu produto. E em conjunção com o plano será levado a efeito um programa mais intenso de propaganda para maior consumo do café em todo o mundo.

Nos últimos 21 anos, os mais importantes países produtores de café da América Latina têm realizado um programa de propaganda nos Estados Unidos e, mais recentemente, no Canadá, por meio do Bureau Pan-Americano do Café.

Em resolução adotada na Conferência, foi recomendada a criação tão pronta quanto possível de uma Organização Internacional do Café com a finalidade de levar a efeito uma campanha de propaganda de escôpo mundial. Para tal fim, foi o Govêrno do Brasil solicitado no sentido de convocar uma reunião no Rio de Janeiro, com a participação de representantes de todos os países produtores de café no mundo inteiro, reunião que será realizada logo que fôr possível. Na conferência do México foi também elogiada a decisão tomada recentemente pelo Brasil, aprovando o aumento das contribuições para 25 cents a saca para o programa de propaganda do café concitando-se os demais governos a aprovarem a dita medida, sem tardança.

Os recentes declínios dos preços do café, se continuarem, poderão prejudicar vitalmente as finanças de muitos países latino-americanos, que dependem da exportação dêsse produto para a manutenção de suas economias. Isso, por sua vez, diminuiria sèriamente o comércio de exportação norte-americano com as países produtores de café da América Latina, os quais normalmente absorvem mais de 20% do total das exportações dos Estados Unidos. A diminuição dêsse comércio, com as emprêsas industriais e agrícolas obtêm uma receita de .... 3.100.000.000, aproximadamente, por ano, teria, portanto, um efeito prejudicial à prosperidade dos Estados Unidos.

Segundo declaram os representantes latino-americanos, "a América Latina deseja comércio e não ajuda ("trade, not aide"), e, para que assim seja, deverá tomar as medidas necessárias para dar proteção à sua economia, a qual, em tão grande proporção, depende do café."

O CONVÊNIO DO MÉXICO

É o seguinte o texto, na versão portuguêsa, do Convênio do México:

CONVÊNIO DO MÉXICO

Os Srs. Paulo Guzzo, Representante do Instituto Brasileiro do Café, Andrés Uribe, Representante da Federação de Cafeicultores da Colômbia, Rodolfo Peters, Representante do Govêrno da República de Costa Rica, Tomás Regalado, Representante do Govêrno da República de El Salvador, Flavio Guillén Castañón, Representante do Govêrno da Republica de Guatemala, Juan Rebolledo Clement, Representante da União Nacional Agrícola de Cafeicultores do México, e Horacio Gonzáles Rappaciolli, Representante da Sociedade Cooperativa de Cafeicultores de Nicarágua, depois de estudar detidamente os problemas atuais do mercado mundial do café e atuando com o maior espírito de solidariedade e cooperação, chegaram ao seguinte Acôrdo:

ARTIGO I

Os Governos e os Organismos do Café signatários dêste Convênio concordam em estabelecer um plano de regulação das exportações de café feitas pelos respectivos países com destino ao consumo mundial, durante os períodos que mais adiante serão mencionados, com o objetivo de criar um mercado ordenado e estável, em condições equitativas para os produtores e os consumidores.

ARTIGO II

O plano de regulação a que se refere êste Convênio se aplicará às exportações de café do Brasil nos seguintes têrmos:

(a) O Instituto Brasileiro do Café se obriga a manter inalterável a sua política de apôio ao mercado mundial do café, de acôrdo com as regulamentações decretadas no Brasil para o ano de safra compreendido entre 1 de Julho de 1957 e 30 de Junho de 1958. Essa política consistirá principalmente na regulação do transporte do café para os portos e para os mercados do exterior e na manutenção de preços mínimos e de compras internas quando fôr necessário.

Considera-se que as exportações de café do Brasil, de 1 de Outubro de 1957 a 30 de Junho de 1958, não excederão de 11.200.000 sacas de 60 quilos, como cifra de caráter estimativo.

(b) O Instituto Brasileiro do Café assume também a obrigação de reter, em forma de reservas de café, pelo menos 20% das exportações que levar a efeito entre 1 de Outubro de 1957 e 30 de Junho de 1958. As reservas assim retidas constituirão cafés de qualidade exportável e não poderão ser exportadas durante o transcurso do período a que se refere esta alínea.

ARTIGO III

O plano de regulamento a que se refere êste Convênio se aplicará às exportações dos países produtores de cafés suaves, cujos Governos ou Organismos do Café subscrevam êste Convênio, nos seguintes têrmos:

(a) Durante o período compreendido entre 1 de Novembro de 1957 e 31 de Março de 1958, os referidos países limitarão seus embarques a 80% da quantidade de café que em média exportaram durante o mesmo período dos dois anos anteriores, aproximadamente. Conseqüentemente, tais embarques não poderão exceder, durante o período indicado, as seguintes quantidades:

		Em sacas de 60 quilos
(1)	Para a Colômbia	2.302.000
(2)	Para os países membros da Federação de Cafeicultores da América cujos Governos ou Organismos do Café subscrevam êste Convênio	2.070.270
	TOTAL	4.372.240

A distribuição das quantidades correspondentes a cada um dos países a que se refere o item (2) desta alínea aparece no Anexo dêste Convênio, cujo texto faz parte do mesmo.

(b) No Período entre 1 de Abril e 30 de Setembro de 1958, os embarques feitos pelos países produtores de cafés suaves, cujos Governos ou Organismos do Café subscrevem êste Convênio, serão regulados de acôrdo com as normas que se determinem em reunião que se realizará para tal fim e que terá lugar o mais tardar até a última semana de Janeiro de 1958. Essa reunião poderá ser convocada por um dos países participantes, depois de prévia consulta com os demais.

(c) Tanto a Federação de Cafeicultores da Colômbia como os Governos ou Organismos do Café dos países membros da FEDECAME que subscrevam êste Convênio, assumem a obrigação de constituir e de manter reservas de café equivalentes a 10% de todos os embarques que fizerem durante o período de 1 de Novembro de 1957 e 30 de Setembro de 1958, e tais reservais não poderão ser exportadas no transcurso do dito período. Tais reservas serão constituidas mediante a retenção de 10% dos cafés físicos que se embarquem e na mesma qualidade dos exportados.

ARTIGO IV

Estabele-se uma Junta Diretora, integrada por representantes de cada um dos países participantes dêste Convênio. A designação de representantes se fará se acôrdo com os procedimentos internos de cada país.

A Junta Diretora manterá em estudo o desenvolvimento do mercado mundial do café e poderá tomar, em conjunto, os acordos ou disposições que julgar convenientes para a regulação e a estabilidade do mesmo. A Junta designará

um Comitê Executivo, formado por um Representante do Brasil, um Representante da Colômbia e um Representante dos países membros da FEDECAME que participem dêste Convênio.

Ao Comitê Executivo caberá a função de fiscalizar o cumprimento das estipulações dêste Convênio, com a faculdade de estabelecer um sistema de auditoria que sirva para se verificarem os embarques de café levados a efeito pelos países participantes, bem como as reservas de café, tanto em quantidade como em qualidade, que êsses países têm a obrigação de constituir e de manter. O Comitê Executivo poderá convocar a Junta Diretora em qualquer tempo que julgue necessário.

ARTIGO V

Os Governos ou Organismos do Café dos países membros da FEDECAME que no momento não façam parte dêste Convênio poderão tornar-se participantes do mesmo, desde que aceitem as obrigações aqui estipuladas. Os demais países produtores de café do mundo poderão também participar dêste Convênio, nos têrmos e nas condições que estabeleçam com a Junta Diretora. A adesão dêsses países se fará formalmente, entretanto, mediante comunicação feita à própria Junta.

ARTIGO VI

A interpretação ou emenda das cláusulas dêste Convênio será da competência exclusiva da Junta Diretora.

ARTIGO VII (Transitório)

Tomando-se em consideração a necessidade de que os países participantes possam desde já resolver de comum acôrdo os assuntos que decorrerem da aplicação dêste Convênio, os representantes que o subscrevem constituirão a Junta Diretora a que se refere o Artigo IV, desempenhando suas funções de maneira provisória, até que sejam feitas as designações definitivas.

O Comitê Executivo ficará integrado inicialmente pelos Srs. Paulo Guzzo, como Representante do Brasil, Andrés Uribe, como Representante da Colômbia, e Tomás Regalado, como Representante dos países membros da FEDECAME que são participantes.

EM FÉ DO QUE, os Representantes abaixo-assinados subscrevem êste Convênio, na Cidade do México, aos dezoito de Outubro de mil e novecentos e cinquenta e sete.

(ass) Paulo Guzzo, Andrés Uribe C., Rodolfo Peters, Tomás Regalado, Flavio Guillén Casttañón, Juan Rebolledo Clement, Horacio González Rappaciolli."

Além do "Convênio do México, que incluimos nas páginas anteriores desta seção, a Conferência Internacional do México também aprovou quatro acordos, que transcrevemos a seguir:

CONFERÊNCIA INTERNACIONAL DO MÉXICO

ACÔRDO N.° 1

CONSIDERANDO:

Que esta reunião internacional deve ser aproveitada para se apressarem as sugestões com o objetivo de se convocar uma reunião mundial para o estudo e a realização da Organização Internacional do Café, cujas finalidades são as de se levar a efeito uma intensa promoção do consumo em escala universal e de se promover a cooperação entre os países interessados na indústria do café.

RESOLVE:

Solicitar atenta e respeitosamente ao Dr. Paulo Guzzo, Presidente do Instituto Brasileiro do Café, que se digne transmitir os desejos dos países aqui representados ao ilustre Govêrno do Brasil, no sentido de que o mesmo convoque a referida reunião no Rio de Janeiro, logo que as circunstâncias o permitam, e com a assistência dos países produtores do café do mundo.

ACÔRDO N.° 2

CONSIDERANDO:

1) Que o Govêrno do Brasil aprovou definitivamente o aumento das contribuições para a manutenção do Bureau Pan-Americano do Café, de 10 cents para 25 cents, por saca de 60 quilos, aprovação essa que foi recebida com especial satisfação por tôdas as Delegações que participam desta Conferência Internacional; e

2) Que o aumento do consumo mundial do café está diretamente ligado às somas que se inverterem na promoção do produto, e que o êxito da campanha de promoção contribuirá para se facilitar a absorção de qualquer excedente da produção,

RESOLVE:

Recomendar às Delegações que participam desta Conferência que levem a efeito as gestões necessárias junto aos Governos ou Organismos do Café de seus respectivos países, para que, no mais breve tempo possível, entre em vigor a nova quota de contribuição de 25 cents por saca de 60 quilos que se exporte, e que se estude a possibilidade de se fazerem novos e substanciais aumentos na quota para a propaganda, dada a especial importância que tem para todos os países produtores a intensificação da campanha de promoção do consumo em escala mundial, com a participação de todos os países produtores de café.

ACÔRDO N.° 3

CONSIDERANDO:

As magníficas atenções de que foram objeto, durante sua estadia no México, os Delegados a esta reunião internacional, por parte de União Nacional Agrícola de Cafeicultores, da Comissão Nacional do Café, do Banco Nacional de Comércio Exterior, S/A., da Imprensa Nacional, e do povo mexicano em geral,

RESOLVE:

Expressar os agradecimentos dos Presidentes das Delegações, e de todos os Delegados, ao país em que esta reunião se realiza e, de modo especial, à União Nacional Agrícola de Cafeicultores; e

Fazer constar um voto de reconhecimento e aplauso ao Dr. Juan Rebolledo Clement, pela forma imparcial, ativa e eficiente com que dirigiu os trabalhos da Conferência.

ACÔRDO N.° 4

CONSIDERANDO:

A situação atual do mercado internacional do café e a importância da indústria do café para a economia mundial e para a dos países representados nesta reunião,

RESOLVE:

Aprovar o texto integral do "CONVÊNIO DO MÉXICO", que será assinado pelos chefes das Delegações participantes e que figurará como documento final desta reunião.

Não obstante algumas estimativas para a presente safra mundial de café sejam algo exageradas, o que se tem em vista, dentro das possibilidades, é uma safra apenas média. Depois de alguns anos, todavia, o panorama pode modificar-se e, apesar da melhoria do consumo, chegar-se a contar com excessos na produção mundial.

Nessa hora, os cafés que irão *sobrar* serão os piores: os de mau aspecto, de mau sabor, os cafés cheios de detritos: paus, pedras, terra, verdes, prêtos, podres.

Produzir bom café é, pois, não apenas de interêsse nacional, como também individual.

Estatística

SUPLEMENTO ESTATÍSTICO

ANO XXII | São Paulo, 28 de Novembro de 1957 | N.º 383

DADOS COLIGIDOS PELO DEPARTAMENTO DE FISCALIZAÇÃO
SAFRA 1957/1958
CAFÉ PAULISTA DESPACHADO COM DESTINO A SANTOS

Estradas de Ferro	Julho/ Setembro	1.ª dezena Outubro	2.ª dezena Outubro	3.ª dezena Outubro	Total
Santos-Jundiaí	93 128	1 878	717	1 383	97 106
Sorocabana	351 680	75 640	58 341	72 333	557 994
Paulista	1 684 738	156 393	122 578	168 726	2 132 435
Mogiana	423 359	60 296	46 099	63 332	593 086
Araraquara	732 401	73 723	49 159	49 310	904 193
Bragantina	8 802	637	1 083	1 294	11 816
Noroeste do Brasil	786 706	77 465	50 360	42 168	956 699
São Paulo e Minas	27 394	3 350	1 220	1 120	33 084
Central do Brasil	1 331	—	100	—	1 431
Estrada de Rodagem	605 142	142 091	139 533	(x) 165 129	1 051 905
Total	**4 714 681**	**591 073**	**469 190**	**564 805**	**6 339 749**

(*) **incompleto**

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO COM DESTINO AO RIO DE JANEIRO
ANGRA DOS REIS

DEZENAS	RIO DE JANEIRO			ANGRA DOS REIS		TOTAL
	Ferrov.	Rodov.		Rodov.		
	Comum	Comum	Pref.	Comum	Pref.	
Julho/Setembro	8 872	254 086	1 400	33 565	600	298 523
1.ª Outubro	1 853	62 762	760	4 928	—	70 303
2.ª »	1 458	66 284	—	1 325	—	69 067
3.ª »	3 318	37 958	—	550	—	41 826
Total	**15 501**	**421 090**	**2 160**	**40 368**	**600**	**479 719**

TOTAL DOS DESPACHOS DE CAFÉ PAULISTA POR SÉRIE

DEZENAS	Comum	Preferencial	Despolpado	Total
Julho/Setembro	2 985 143	1 993 848	43 213	5 013 204
1.ª Outubro	290 986	365 913	4 477	661 376
2.ª »	239 359	295 630	3 068	538 257
3.ª »	235 864	368 516	2 251	606 631
Total	**3 751 552**	**3 023 907**	**44 009**	**6 819 468**

CAFÉ DE OUTROS ESTADOS DESPACHADO COM DESTINO À SANTOS

"PARANÁ"

DEZENAS	FERROVIÁRIO			RODOVIÁRIO		TOTAL
	Comum	Pref.	Desp.	Pref.	Desp.	
Julho/Setembro	55 928	7 482	3 295	28 354	4 232	99 291
1.ª Outubro	10 221	5 920	—	16 251	270	32 662
2.ª »	10 063	5 137	250	21 244	—	36 694
3.ª »	21 032	8 314	—	* 49 695	—	79 041
Total	97 244	26 853	3 545	115 544	4 502	247 688

* Incompleto.

"MINAS GERAIS"

DEZENAS	FERROVIÁRIO			RODOVIÁRIO		TOTAL
	Comum	Pref.	Desp.	Pref.	Desp.	
Julho/Setembro	5 387	76 908	1 294	105 322	10 916	199 827
1.ª Outubro	310	17 055	1 647	29 284	1 440	49 736
2.ª »	430	17 092	420	22 621	51	40 614
3.ª »	248	20 113	—	* 24 342	1 405	46 108
Total	6 375	131 168	3 361	181 569	13 812	336 285

* Incompleto.

AR PARADO E SAÚDE

Nos locais cujas portas e janelas permanecem fechadas, o ar não se renova, é parado, quente e úmido. O organismo nesses ambientes oferece pouca resistência às infecções.

Aumente a resistência do organismo, permanecendo em locais bem arejado — SNES —

"GOIÁS"

DEZENAS	FERROVIÁRIO			RODOVIÁRIO		TOTAL
	Comum	Pref.	Desp.	Pref.	Desp.	
Julho/Setembro	233 774	28 431	24	16 471	360	279 060
1.ª Outubro	8 280	1 631	—	6 770	—	16 681
2.ª »	* 2 286	* 2 058	—	4 630	—	8 974
3.ª »	* 1 584	* 1 984	—	* 8 617	—	12 185
Total	**245 924**	**34 104**	**24**	**36 488**	**360**	**316 900**

* **Incompleto.**

"MATO GROSSO"

DEZENAS	FERROVIÁRIO		TOTAL
	Comum	Pref.	
Julho/Setembro	33 985	360	3 445
1.ª Outubro	400	—	400
2.ª »	1 945	—	1 945
3.ª »	—	—	—
TOTAL	**5 430**	**360**	**5 790**

Rio de Janeiro: (3.ª dezena de agôsto: 57) 95 sacas - "Despolpado" - Rodoviário
(2.ª dezena de Outubro-57) 16 sacas - "Despolpado" - Rodoviário

ALIMENTAÇÃO DA CRIANÇA

As crianças, por estarem em período de crescimento, precisam, proporcionalmente, de maior quantidade de alimentos do que os adultos, sobretudo alimentos plásticos: sais e proteínas.

Zele pela saúde de seus filhos, dando-lhes os alimentos de que necessitam, de acôrdo com suas idades. —

MOVIMENTO DO CAFÉ DESTINADO A SANTOS
SAFRA 1957/1958

(Até 31 de outubro de 1957)

"COMUM"

DEZENAS	Despachado	Liberado	A Liberar
1.ª Julho – 57	580 969	416 264	164 705
2.ª »	210 439	—	210 439
3.ª »	242 640	—	242 640
1.ª Agôsto	282 697	—	282 697
2.ª »	270 860	—	270 860
3.ª »	357 195	—	357 195
1.ª Setembro	214 605	—	214 605
2.ª »	290 029	—	290 029
3.ª »	239 186	—	239 186
1.ª Outubro	221 443	—	221 443
2.ª »	170 492	—	170 492
3.ª »	194 038	—	194 038
Total	**3 274 593**	**416 264**	**2 858 329**

"PREFERENCIAL"

DEZENAS	Despachado	Liberado	A Liberar
Rodoviário	1 030 893	557 627	473 266
1.ª Julho – 57	80 672	80 357	315
2.ª »	69 206	68 886	320
3.ª »	100 568	100 466	102
1.ª Agôsto	130 084	129 186	—898
2.ª »	150 168	149 080	1 088
3.ª »	228 459	233 214	5 245
1.ª Setembro	176 608	150 222	26 380
2.ª »	255 866	181 932	75 934
3.ª »	209 792	125 822	85 970
1.ª Outubro	225 751	72 734	155 017
2.ª »	158 364	4 261	154 105
3.ª »	204 509	—	204 509
Total	**3 020 940**	**1 843 787**	**1 177 153**

"DESPOLPADO"

DEZENAS	Despachado	Liberado	A Liberar
Rodoviário	20 012	12 317	7 695
1.ª Julho – 57	1 550	1 550	—
2.ª »	1 108	1 108	—
3.ª »	4 224	4 224	—
1.ª Agôsto	3 217	3 217	—
2.ª »	2 410	2 410	—
3.ª »	2 080	2 080	—
1.ª Setembro	243	243	—
2.ª »	4 301	4 020	281
3.ª »	1 363	697	666
1.ª Outubro	1 788	752	1 036
2.ª »	801	—	801
3.ª »	1 119	—	1 119
Total	**44 216**	**32 618**	**11 598**

"OUTROS ESTADOS"

PRODUTORES	Despachado	Liberado	A Liberar
Paraná			
Comum	97 244	1 058	96 186
Pref.	26 853	8 211	18 642
Pref. - Rodov.	115 544	24 884	90 600
Desp.	3 545	3 045	500
Desp. - Rodov.	4 502	3 502	1 000
Minas Gerais			
Comum	6 375	647	5 728
Pref.	131 168	77 731	53 437
Pref. - Rodov.	181 569	98 241	83 328
Desp.	3 361	447	2 914
Desp. - Rodov.	13 812	12 703	1 109
Comum	245 924	24 961	220 963
Pref.	34 104	19 900	15 304
Pref. - Rodov.	36 488	15 241	21 247
Desp.	24	—	24
Desp. - Rodov.	360	360	—
Mato Grosso			
Comum	5 430	350	5 080
Pref.	360	360	—
Rio de Janeiro			
Desp. - Rodov.	111	95	16
Total	**906 774**	**290 736**	**616 038**

Exportação brasileira de café
Agôsto de 1957

Sacas de 60 quilos

Portos de Exportação	QUANTIDADE EXPORTADA					Total Geral
	Exterior		Total	Consumo de bordo	Cabotagem	
	Estados Unidos	Outros Paises				
Santos	395 086	231 837	626 923	142	108	627 173
Rio de Janeiro	110 004	191 467	301 471	1	—	301 472
Paranaguá	93 761	10 058	103 819	8	—	103 827
Vitória	17 992	97 683	115 675	8	34 631	150 314
Angra dos Reis	4 575	—	4 575	—	—	4 575
Salvador	40	3 264	3 304	—	2 893	6 197
Recife	—	5 647	5 647	12	—	5 659
Total	**621 458**	**539 956**	**1 161 414**	**171**	**37 632**	**1 199 217**
Janeiro	1 203 937	462 814	1 666 751	312	30 003	1 697 066
Fevereiro	850 213	446 522	1 296 735	272	16 237	1 313 244
Março	629 609	361 008	990 617	298	17 617	1 008 532
Abril	495 136	379 824	874 960	346	27 588	902 894
Maio	536 673	381 905	918 578	261	40 097	958 936
Junho	459 263	359 923	819 186	289	40 500	859 975
Julho	529 789	446 608	976 397	403	45 274	1 022 074
Total de Janeiro a Agosto	**5 326 078**	**3 378 560**	**8 704 638**	**2 352**	**254 948**	**8 961 938**

Substitua progressivamente o seu cafèzal velho e deficitário por um replantio cuidadoso, feito com boas semente e boas adubações. Defenda o solo da erosão por meio de curvas de nível, cordões, terraços, faixas de vegetação, carpas alternadas.

Colha sòmente os cafés maduros.

Seque e beneficie com cuidado.

EXPORTAÇÃO BRASILEIRA DE CAFE'

SETEMBRO DE 1957

Sacas de 60 quilos

Portos de Exportação	QUANTIDADE EXPORTADA					Total Geral
	Exterior		Total	Consumo de bordo	Cabotagem	
	Estados Unidos	Outros Países				
Santos	433 148	274 308	707 456	236	145	707 837
Rio de Janeiro	78 749	251 568	330 317	22	150	330 489
Paranaguá	111 089	34 570	145 659	13	2 460	148 132
Vitória	9 875	71 495	81 370	25	13 748	95 143
Angra dos Reis	10 267	1 425	11 692	—	—	11 692
Salvador	—	5 117	5 117	—	1 131	6 248
Recife	—	8 034	8 034	20	—	8 054
Total	**643 128**	**646 517**	**1 289 645**	**316**	**17 634**	**1 307 595**
Janeiro	1 203 937	462 814	1 666 751	312	30 003	1 697 066
Fevereiro	850 213	446 522	1 296 735	272	16 237	1 313 244
Março	629 609	361 008	990 617	298	17 617	1 008 532
Abril	495 136	379 824	874 960	346	27 588	902 894
Maio	536 673	381 905	918 578	261	40 097	958 936
Junho	459 263	359 923	819 186	289	40 500	859 975
Julho	529 789	446 608	976 397	403	45 274	1 022 074
Agôsto	621 458	539 956	1 161 414	171	37 632	1 199 217
Total de Janeiro a Setembro	**5 969 206**	**4 025 077**	**9 994 283**	**2 668**	**272 582**	**10 269 533**

Nota: Embarcadas via Rodoviária em Salvador 280 sacas e em Recife 100 sacas, tôdas não computadas no total.

Para que reconquistemos os mercados mundiais, torna-se necessário produzir cafés finos. Para isso é indispensável, principalmente, a colheita adequada e um beneficiamento cuidadoso.

MOVIMENTO DE CAFÉ

AGÔSTO D

ENTRADAS

São Paulo	Minas Gerais	Rio de Janeiro	Espírito Santo	Paraná	Bahia	Pernambuco	Goiás	Mato Grosso	Pa
3 396	—	—	4 111	—	—	—	—	—	
—	10 534	3 918	—	—	310	210	3 305	—	
—	—	—	—	—	—	—	—	—	
6 436	8 957	—	7 104	—	—	—	—	—	
—	15 122	1 781	675	948	—	—	2 501	—	
5 349	16 204	—	4 925	—	—	—	—	—	
2 992	—	—	5 879	—	—	—	4 212	—	
—	11 463	—	6 684	—	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	—	—	—	—	
4 815	17 328	—	2 941	—	—	—	—	—	
2 751	3 321	3 691	3 459	260	350	219	3 377	200	
6 472	13 020	2 100	—	—	—	—	—	—	
—	12 278	80	7 979	—	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	—	—	—	—	
6 061	20 163	—	9 636	—	—	—	3 283	—	
—	11 348	—	4 943	—	—	—	—	—	
5 601	12 337	—	6 585	—	—	—	3 076	—	
4 275	11 716	3 772	—	—	—	—	—	—	
5 501	15 315	268	6 858	—	631	100	2 659	—	
—	—	—	—	—	—	—	—	—	
10 665	10 900	—	5 771	—	—	—	—	—	
1 453	16 659	205	3 941	—	—	—	7 176	—	
—	17 094	—	12 005	—	—	—	—	—	
7 543	10 031	5 071	—	—	—	—	—	—	
—	21 234	—	—	4 393	—	170	—	—	
—	—	—	—	—	—	—	—	—	
73 310	255 023	20 832	93 496	5 601	1 291	699	29 589	200	

NO RIO DE JANEIRO

E 1957

raiba	EMBARQUES				Consumo local	Consumo de Bordo	Retiradas do estoque	Revertidas ao estoque	Existência
	Total	Exterior	Cabotagem	Total					
—	7 507	7 025	—	7 025	—	—	—	—	328 946
—	18 277	750	—	750	—	—	—	—	346 473
—	—	33 825	—	33 825	—	—	—	—	312 648
—	22 497	2 270	—	2 270	—	—	—	—	332 875
—	21 027	1 370	—	1 370	—	—	1 513	—	351 019
—	26 478	2 984	—	2 984	—	—	—	—	374 513
—	13 083	16 196	—	16 196	—	—	—	—	371 400
—	18 147	10 329	—	10 329	—	—	—	—	379 218
—	—	3 375	—	3 375	—	—	—	—	375 843
—	25 084	2 150	—	2 150	—	—	—	—	398 777
—	17 628	5 833	—	5 833	—	—	—	—	410 572
—	21 592	3 782	—	3 782	—	—	—	—	428 382
—	20 337	42 948	—	42 948	—	—	—	197	405 968
—	—	13 570	—	13 570	—	—	855	—	391 543
—	39 143	4 877	—	4 877	—	—	—	—	425 809
—	16 291	31 190	—	31 190	—	—	—	—	410 910
—	27 599	4 500	—	4 500	24 380	—	—	—	409 629
—	19 763	4 231	—	4 231	—	—	—	—	425 161
20	31 352	11 711	—	11 711	—	—	—	—	444 802
—	—	11 531	—	11 531	—	—	—	—	433 271
—	27 336	1 585	—	1 585	—	—	—	—	459 022
—	29 434	4 242	—	4 242	—	—	—	—	484 214
—	29 099	16 080	—	16 080	—	—	—	—	479 233
—	22 591	5 080	—	5 080	—	—	—	—	514 744
—	25 797	21 121	—	21 121	—	—	—	—	519 420
—	—	38 916	—	39 816	17 963	3	—	—	462 538
20	480 062	301 471	—	301 471	42 343	3	2 368	179	

EXPORTAÇÕES MUNDIAIS DE CAFÉ, SEGUNDO PRINCIPAIS PRODUTORES

(EM MILHARES DE SACAS)

Paises Produtores	1935/1939 (*)		1940/1944 (*)		1945/1949 (*)		1950/1954 (*)		1955		1956	
	Volume	% do total mundial	Volume	% do total mundial	Volume	% do total mundial	Volume	% do total mundial	Volume	% do total mundial	Volume	% do total mundial
Brasil	15 095	54,3	10 812	49,1	16 266	53,5	14 699	46,9	13 696	40,6	16,805	44,1
Colômbia	3 972	14,3	4 370	19,8	5 429	17,9	5 337	17,00	5 867	17,4	5 070	13,3
México	599	2,2	486	2,2	608	2,0	976	3,1	1 367	4,1	1 260	3,3
São Salvador	918	3,3	891	4,1	1 026	3,4	1 082	3,5	1 185	3,5	1 132	3,0
Guatemala	759	2,7	762	3,5	877	2,9	964	3,1	982	2,9	1 026	2,7
Demais	2 535	9,1	2 040	9,2	2 049	6,8	2 497	8,0	2 941	8,6	3 195	8,3
Total da A. Latina	**23 878**	**85,9**	**19 361**	**87,9**	**26 255**	**86,5**	**25 555**	**81,6**	**26 038**	**77,1**	**28 488**	**74,7**
Africa Francêsa	726	2,6	861	3,9	1 413	4,6	1 970	6,2	2 725	8,1	3 041	8,0
Africa Inglêsa	752	2,7	712	3,2	848	2,8	1 154	3,7	1 874	5.6	2 244	5,9
Congo Belga	289	1,0	416	1,9	528	1,7	559	1,8	728	2,2	856	2,3
Angola	279	1,0	320	1,5	742	2.4	935	3,0	964	2,9	1399	3,7
Etiópia	209	0.7	130	0,6	291	1,0	455	1,5	702	2,1	700	1,8
Vários	58	0,2	82	0,4	128	0,4	126	0,4	166	0,5	189	0,5
Total da Africa	**2 313**	**8.2**	**2 521**	**11,5**	**3 950**	**12,9**	**5 199**	**16,6**	**7 159**	**21,4**	**8 429**	**22,2**
Asia e Oceania	**1 616**	**5,9**	**157**	**0,6**	**197**	**0,6**	**581**	**1,8**	**501**	**1,5**	**1 171**	**3,1**
Total Mundial	**27 807**	**100,0**	**22 039**	**100,0**	**30 402**	**100,0**	**31 335**	**100,0**	**33 698**	**100,0**	**38 088**	**100,0**

Fonte: Bureau Pan-Americano do Café — (*) Dados médios dos quinquênios.

CAFÉ DISPONÍVEL NOS PORTOS DE EXPORTAÇÃO DO BRASIL

(Sacas de 60 quilos)

1957	Santos	R. de Janeiro	Vitória	Bahia	Paranaguá	A. dos Reis	Recife	TOTAL
Janeiro	2 739 462	702 717	172 452	8 069	698 877	21 798	6 736	4 350 111
Fevereiro	2 777 517	688 263	164 055	7 607	538 827	19 069	8 181	4 203 519
Março	2 930 009	614 331	121 968	8 547	507 662	17 308	5 527	4 205 352
Abril	2 934 228	513 140	112 341	10 444	417 199	11 884	10 419	4 009 655
Maio	2 775 505	444 702	71 664	11 969	344 058	10 369	7 159	3 665 426
Junho	2 913 334	275 544	106 687	9 661	279 764	3 982	4 412	3 593 384
Julho	2 368 563	328 464	66 189	11 817	236 883	9 389	2 586	3 023 891
Agôsto	2 368 680	462 538	130 093	12 698	497 240	21 403	6 551	3 399 203
Agôsto — 1956	2 663 303	451 826	163 138	15 840	1 019 450	15 386	7 022	4 335 965
» — 1955	2 170 428	846 031	319 969	4 278	718 575	2 757	14 441	4 076 479
» — 1954	2 495 804	352 034	85 300	7 348	497 257	6 239	9 136	3 453 118
» — 1953	1 945 635	272 713	91 597	9 430	637 306	—	8 444	2 965 125

Há fatôres naturais que influem na produção dos *cafés de bebida*. Em certas regiões êles são produzidos com maior facilidade: são um produto expontâneo, por assim dizer.

Mas, isso não significa que bons cafés não possam ser produzidos também em zonas menos adequadas. Tudo depende de cuidado e de técnica, principalmente durante a colheita, a secagem e o beneficiamento.

COTAÇÕES DE CAFÉS NO DISPONÍVEL EM SANTOS, RIO DE JANEIRO E VITÓRIA

OUTUBRO DE 1957

DIAS	SANTOS			RIO	VITÓRIA
	Estilo Santos Tipo 4	Estilo Santos Riado T. 4	Sem descrição Tipo 4	Tipo 7	Tipo 7
1	428.50	378.50	337.50	278.00	240.00
2	430.00	380.00	345.00	278.00	240.00
3	430.00	380.00	346.50	277.00	240.00
4	430.00	380.00	346.50	277.00	240.00
7	430.00	380.00	346.50	277.00	240.00
8	430.00	380.00	346.50	277.00	240.00
9	430.00	380.00	346.50	277.00	240.00
10	431.50	383.50	345.00	277.00	240.00
11	433.50	383.50	345.00	277.00	240.00
14	433.50	383.50	345.00	277.00	240.00
15	433.50	383.50	345.00	277.00	240.00
16	433.50	383.50	345.00	277.00	240.00
17	433.50	383.50	345.00	277.00	240.00
18	433.50	383.50	345.00	277.00	240.00
21	433.50	383.50	345.00	277.00	240.00
22	433.50	383.50	345.00	277.00	240.00
23	436.50	386.50	345.00	277.00	240.00
24	436.50	386.50	345.00	277.00	240.00
25	436.50	386.50	345.00	277.00	240.00
28	436.50	386.50	345.00	277.00	—
29	440.00	390.00	345.00	275.00	240.00
30	440.00	390.00	345.00	—	—
31	440.00	390.00	345.00	275.00	240.00
Mínima	**428.50**	**378.50**	**337.50**	**275.00**	**240.00**
Média	**433.65**	**383.74**	**345.00**	**276.91**	**240.00**
Máxima	**440.00**	**390.00**	**346.50**	**278.00**	**240.00**

ALIMENTAÇÃO DEFEITUOSA E DENTES ESTRAGADOS

A principal causa dos dentes estragados ou cariados é a alimentação pobre em cálcio, fósforo e vitamina D. Corrigir a alimentação defeituosa é o primeiro passo para evitar a cárie dos dentes.

Proteja seus dentes incluindo na alimentação leite, ovos, verduras e frutas.
— SNES

COTAÇÕES DE CAFÉS NÃO BRASILEIROS EM NOVA YORK

OUTUBRO DE 1957

(Em cents. por libra (pêso) 453,60

PROCEDÊNCIA	DIAS					MÉDIA
	2	9	16	23	30	
Colômbia						
Medelim Excelso	52.75	54.50	54.75	57.75	57.25	55.40
Armenia	52.75	54.50	54.75	57.75	57.25	55.40
Manizales	52.75	54.50	54.75	57.75	57.25	55.40
Costa Rica:						
Hard	60.00	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
Atlantic fino	N/Cot.	»	»	»	»	
Equador						
Lavado	52.00	51.00	51.50	53.00	53.00	52.10
Extra não lavado	41.50	40.00	41.00	N/Cot.	N/Cot.	40.83
Guatemala:						
Antigua	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
Bourbon	»	»	»	»	»	
Extra primeira	»	»	»	54.50	53.00	53.75
Lavado bom	»	»	»	53.75	52.50	53.13
Haiti:						
Lavado bom mole	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	53.00	53.00
Catado a mão	52.00	»	49.00	»	43.25	48.08
Honduras:						
Lavado bom	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
T. 5 - Comum duro	»	»	»	»	»	
México:						
Coatepec	51.25	51.50	52.50	54.00	54.00	52.65
Tapachula primeira	56.00	N/Cot.	N/Cot.	54.00	54.00	54.67
Nicaràgua:						
Matagalpa	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
Lavado bom	»	»	»	»	»	
El Salvador:						
Lavado primeira	N/Cot.	50.50	52.00	53.50	53.50	52.38
S. Domingos:						
Lavado bom mole	54.00	52.00	52.00	52.00	51.75	52.35
Fino	54.50	52.50	52.50	52.50	52.25	52.85
Venezuela:						
Tachras	56.00	53.00	53.00	55.00	54.50	54.30
Congo Belga:						
Lavado robusta	54.00	51.00	52.00	55.25	55.25	53.50
Natural robusta	37.50	36.00	38.00	36.50	36.50	36.90
Móca:						
Móca Arabia	56.00	51.00	55.00	55.00	55.00	54.40
Indonésia:						
Genuino lavado	72.00	72.50	70.00	68.00	68.00	70.10
Uganda:						
Lavado	36.50	36.25	N/Cot.	35.50	35.50	35.94
Etiópia:						
Harrar	53.00	50.50	53.00	51.50	53.00	52.20
Dijma	44.00	45.00	45.00	46.00	46.50	45.30
Costa do Marfim:						
Courant	35.00	35.00	35.00	35.00	N/Cot.	35.00

Observação: As cotações acima se referem a Desembarcado à vista líquido.

COTAÇÕES DE CAFÉ A TÊRMO EM NOVA YORK

Em cents. por libra (pêso) 453,60 — Contrato "B"

OUTUBRO DE 1957

DIAS	DEZEMBRO		MARÇO-1958		MAIO-1958		JULHO-1958		SETEMBRO-1958	
	A	F	A	F	A	F	A	F	A	F
1	50.58	49.90	47.95	47.30	46.22	45.30	N/Cot.	43.69	42.92	41.84
2	49.65	49.25	46.70	46.20	44.70	44.25	43.00	42.76	41.30	40.95
3	49.85	49.35	46.45	46.10	44.42	44.05	43.00	42.50	41.30	40.70
4	49.50	48.50	46.50	45.15	44.30	43.05	42.75	41.70	40.99	39.95
7	48.50	48.65	44.85	45.03	42.85	42.95	41.45	41.30	39.50	39.65
8	48.90	49.20	45.14	45.20	43.30	43.15	41.65	41.50	40.00	39.80
9	49.97	50.75	46.05	47.00	44.05	44.90	42.10	43.25	40.80	41.25
10	51.50	50.97	47.85	47.01	45.68	44.90	43.85	43.10	42.00	41.15
11	50.80	51.90	46.70	44.50	44.60	45.05	N/Cot.	43.35	40.85	41.55
14	52.15	52.54	47.80	48.50	45.25	45.90	43.69	43.95	41.80	42.15
15	52.50	52.15	48.60	48.20	45.90	45.76	N/Cot.	43.80	42.35	41.80
16	52.05	51.50	48.25	47.85	N/Cot.	44.90	44.00	42.90	41.85	40.90
17	51.25	52.35	47.90	49.05	45.00	46.05	N/Cot.	44.05	40.77	42.05
18	52.65	52.75	49.50	49.43	46.35	46.30	44.25	44.20	42.40	42.20
21	52.90	53.10	49.40	50.25	46.50	47.20	44.40	45.20	42.40	43.20
22	53.25	53.25	50.25	50.45	47.35	47.45	45.35	45.45	43.10	43.60
23	53.50	53.25	50.75	50.70	47.90	47.65	45.95	45.45	43.90	43.51
24	53.25	52.60	50.50	49.70	47.50	46.50	45.50	44.45	43.50	42.40
25	53.00	52.45	50.00	49.75	46.80	46.49	44.70	44.60	42.90	42.05
28	52.55	53.15	50.00	50.50	46.75	47.35	44.80	45.30	42.25	42.75
29	53.45	53.60	50.95	50.75	47.69	47.50	45.90	45.35	43.25	43.00
30	53.60	53.40	50.75	50.75	47.60	47.56	45.45	45.48	43.25	43.10
31	53.40	53.85	50.85	51.60	47.50	48.50	45.50	46.25	43.20	43.95
Mínima	**48.50**	**48.50**	**44.85**	**45.03**	**42.85**	**42.95**	**41.45**	**41.30**	**39.50**	**39.65**
Média	**51.68**	**51.67**	**48.42**	**48.43**	**45.83**	**45.77**	**44.07**	**43.89**	**42.03**	**41.89**
Máxima	**53.60**	**53.85**	**50.95**	**51.60**	**47.90**	**48.40**	**45.95**	**46.25**	**43.90**	**43.95**

Cotações de cafés brasileiros no disponivel de Nova York

OUTUBRO DE 1957 (Em cents. por libra (pêso) 453,60)

DIAS	SANTOS					RIO
	Tipo 2 FOB	Tipo 3 FOB	Tipo 4 FOB	Tipo 2 ext. mole	Tipo 4 ext. mole	Tipo 7
1	53.00	52.00	51.00	N/Cot.	53.00	43.00
2	53.00	52.00	51.00	»	53.00	N/Cot.
3	53.75	52.50	51.00	»	53.00	43.00
4	53.75	52.50	51.00	»	53.00	43.00
7	53.75	52.50	51.00	»	53.00	43.00
8	53.75	52.40	51.00	»	52.00	43.00
9	53.75	52.50	51.00	»	54.25	43.00
10	53.75	52.50	52.40	»	54.25	43.00
11	53.75	52.50	52.40	»	54.00	43.00
14	53.75	52.50	52.40	»	54.00	43.00
15	53.75	52.50	52.40	»	54.00	43.00
16	53.75	52.00	52.40	»	53.50	43.00
17	53.75	52.00	52.50	»	53.50	43.00
18	53.75	52.00	50.50	»	53.50	43.00
21	54.00	52.50	51.75	»	54.00	43.00
22	54.00	52.50	51.75	»	54.00	43.25
23	54.00	52.50	51.75	»	54.00	43.25
24	54.00	52.50	51.50	»	54.00	43.25
25	54.00	52.50	51.50	»	54.00	43.00
28	54.00	52.50	51.50	»	54.00	43.00
29	54.00	52.50	51.60	»	54.00	43.75
30	54.00	52.50	51.50	»	54.50	43.75
31	54.00	52.50	51.50	»	54.50	43.75
Mínima	**53.00**	**52.00**	**50.50**	—	**52.00**	**43.00**
Média	**53.78**	**52.39**	**51.58**	—	**53.70**	**43.14**
Máxima	**54.00**	**52.50**	**52.40**	—	**54.50**	**43.75**

★

ESTUDO AO AR LIVRE

A vida ao ar livre traz grande benefício, à saúde e é muito vantajosa no trabalho intelectual. Os alunos que estudam ao ar livre, ou em salas bem arejadas, gozam mais saúde e têm maior facilidade em aprender.

Faça com que seu filho se habitue a estudar ao ar livre. — SNES.

CÂMBIO NO RIO DE JANEIRO SÔBRE DIVERSAS PRAÇAS

I – MERCADO LIVRE — VENDAS À VISTA — OUTUBRO DE 1957

DIAS	Londres Libra	N. York Dolar	Suiça Franco	Portugal Escudo	Argentina Peso	Uruguai Peso	Chile Peso	Suécia Corôa	Holanda Florim
1	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	N/Cot.	4 49 70	N/Cot.	3 64 02	4 95 50
2	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	4 40 23	»	3 64 02	4 95 73
3	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	4 41 78	»	3 64 02	4 95 82
4	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	4 43 35	»	3 64 02	4 95 96
5	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	4 46 50	»	3 64 02	4 96 23
7	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	4 46 50	»	3 64 02	4 96 25
8	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	4 52 95	»	3 64 02	4 96 14
9	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	4 49 70	»	3 64 02	4 96 02
10	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	4 48 63	»	3 64 02	4 95 90
11	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	4 47 56	»	3 64 02	4 96 99
12	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	4 48 63	»	3 64 02	4 96 20
14	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	4 48 63	»	3 64 02	4 95 96
15	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	4 48 63	»	3 64 02	4 95 96
16	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	4 49 16	»	3 64 02	4 95 93
17	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	4 45 97	»	3 64 02	4 95 85
18	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	4 39 21	»	3 64 02	4 96 11
19	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	4 33 64	»	3 64 02	4 96 20
21	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	4 33 64	»	3 64 02	4 96 14
22	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	4 32 15	»	3 64 02	4 96 08
23	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	4 31 16	»	3 64 02	4 95 99
24	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	4 32 15	»	3 64 02	4 95 99
25	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	4 29 19	»	3 64 02	4 95 79
26	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	4 25 79	»	3 64 02	4 95 32
28	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	4 25 79	»	3 64 02	4 95 44
29	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	4 21 97	»	3 64 02	4 95 53
30	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	4 24 35	»	3 64 02	4 95 47
31	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	4 21 50	»	3 64 02	4 95 55
Mínima	**52 69 60**	**18 82 00**	**4 42 69**	**0 66 07**		**4 21 50**		**3 64 02**	**4 95 32**
Média	**52 69 60**	**18 82 00**	**4 42 69**	**0 66 07**		**4 39 20**		**3 64 02**	**4 95 93**
Máxima	**52 69 60**	**18 82 00**	**4 42 69**	**0 66 07**		**4 52 95**		**3 64 02**	**4 96 99**

Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças

II - MERCADO LIVRE — COMPRAS À VISTA — OUTUBRO DE 1957

DIAS	Londres Libra	N. York Dolar	Suiça Franco	Portugal Escudo	Argentina Peso	Uruguai Peso	Chile Peso	Suécia Coroa	Hollanda Florim
1	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	N/Cot.	4 34 04	N/Cot.	3 55 13	4 83 39
2	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	»	4 25 00	»	3 55 13	4 83 61
3	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	»	4 26 48	»	3 55 13	4 83 60
4	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	»	4 27 97	»	3 55 13	4 83 24
5	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	»	4 30 99	»	3 55 13	4 84 10
7	51 50 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	»	4 30 99	»	3 55 13	4 84 12
8	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	»	4 37 14	»	3 55 13	4 84 01
9	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	»	4 34 04	»	3 55 13	4 83 90
10	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	»	4 33 02	»	3 55 13	4 83 78
11	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	»	4 32 00	»	3 55 13	4 83 87
12	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	»	4 33 02	»	3 55 13	4 83 90
14	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	»	4 33 02	»	3 55 13	4 83 84
15	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	»	4 33 02	»	3 55 13	4 83 84
16	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	»	4 33 53	»	3 55 13	4 83 81
17	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	»	4 30 48	»	3 55 13	4 83 73
18	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	»	4 24 02	»	3 55 13	4 83 98
19	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	»	4 18 70	»	3 55 13	4 84 07
21	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	»	4 18 70	»	3 55 13	4 84 01
22	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	»	4 17 27	»	3 55 13	4 83 96
23	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	»	4 16 33	»	3 55 13	4 83 87
24	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	»	4 17 27	»	3 55 13	4 83 87
25	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	»	4 14 45	»	3 55 13	4 83 67
26	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	»	4 11 20	»	3 55 13	4 83 21
28	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	»	4 11 20	»	3 55 13	4 83 33
29	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	»	4 07 55	»	3 55 13	4 83 41
30	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	»	4 09 82	»	3 55 13	4 83 36
31	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	»	4 07 10	»	3 55 13	4 83 44
Mínima	**51 40 80**	**18 36 00**	**4 28 34**	**0 63 28**		**4 07 10**		**3 55 13**	**4 83 21**
Média	**51 40 80**	**18 36 00**	**4 28 34**	**0 63 28**		**4 24 01**		**3 55 13**	**4 83 74**
Máxima	**51 40 80**	**18 36 00**	**4 28 34**	**0 63 28**		**4 37 14**		**3 55 13**	**4 84 12**

ÍNDICE

COLABORAÇÃO:

Afinal, uma política econômica para o café — J. Testa 5
Pragas do cafeeiro — III Francisco A. M. Mariconi 7
Podridão das raízes do cafeeiro — II — A. P. Viégas 10
A cafeicultura no litoral sul do Estado — Luiz Amaral 21

RESUMOS E TRANSCRIÇÕES:

A abolição da escravatura e seus reflexos sôbre a lavoura do café 26
Estatísticas do mercado mundial do café 29
Exportação de café pela Colômbia de 1905 a 1956 32
Confronto da exportação de café pelos países latinos — José Q. Telles 33
A produção de café da África quadruplicou desde 1935 34
O café produziu em outubro de 1957 cêrca de US$ 90 milhões 35
Importação de café "PER CAPITA" 36
Quase 90 milhões de dólares produziu o café exportado em outubro 37
Era de 7.146.000 sacas a existência de café da safra 1957/ 58 em 30-9 38
Cultura intercalar 39
Sucesso na adubação de café 40
Adubação verde — Hélio José Scaranari 41
Planejamento da adubação 43
O problema da fixação do aroma ao café solúvel 43
As pesquisas do IBEC 46
Operação de despolpamento — Airton Rigitano 46
Adubação das covas — J. A. Camargo Pacheco 48
O café na economia da América Latina 49
Aperfeiçoamento dos nossos métodos de cultivo, colheita, preparo e industrialização do café 50
60 sacos por mil pés, aos 2 anos e meio de idade 52
A glória do café 54
Importações mundiais de café 55
Café na India 55
A produção cafeeira em Salvador 56
Consumo de café na Holanda 57
Melhor apresentação do café como forma de estimular maior procura 58
Não compre café fraudado 60
A calagem 61
O que dizem, de nossas publicações, os seus leitores 62

O café brasileiro e os seus concorrentes 65
Café brasileiro na feira de Lausanne 66
O café visto nos Estados Unidos (Cartas semanais do Escritório Pan-Americano do Café de Nova York — outubro — n.ºs 1056 a 1059) 67

ESTATÍSTICAS:

Suplemento Estatístico n.º 383 94
Exportação brasileira de café — agôsto 99
Exportação brasileira de café — setembro 100
Movimento de café na praça de Santos — outubro ..... apenso
Movimento de café no Rio de Janeiro — agôsto ..... apenso
Exportações mundiais de café, segundo principais produtores 101
Café disponível nos portos de exportação do Brasil — agôsto 102
Cotações de cafés no disponível em Santos, Rio de Janeiro e Vitória — outubro 103
Cotações de cafés não brasileiros em Nova York — outubro 104
Cotações de café a têrmo em Nova York — Contrato "B" — outubro 105
Cotações de cafés brasileiros no disponível de Nova York — outubro 106
Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças — Mercado Livre — Vendas à Vista — outubro 107
Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças — Compras à vista — outubro 108

Café

O MELHOR

SANTOS

R. Manzke

INDÚSTRIA GRÁFICA SIQUEIRA S/A